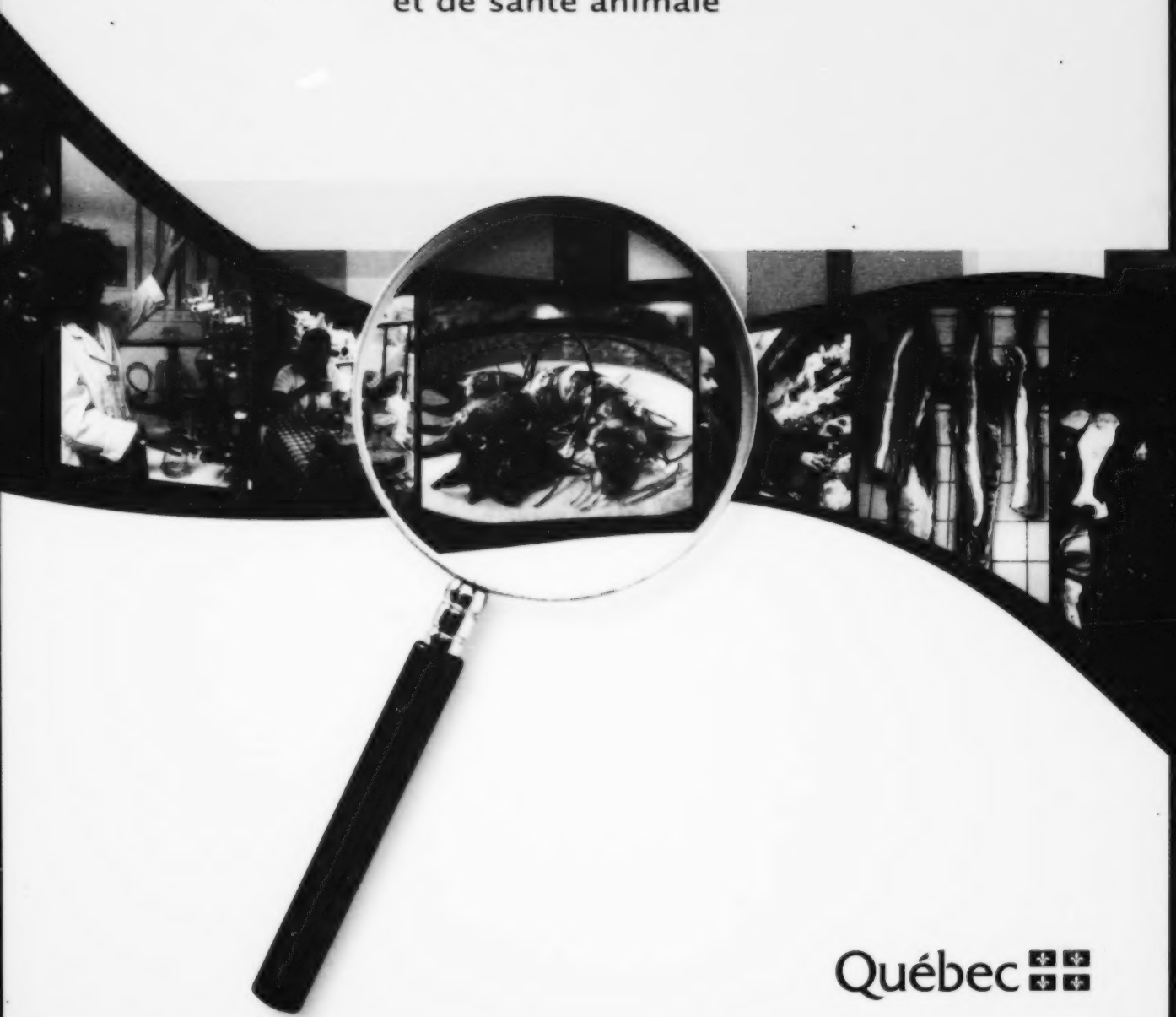
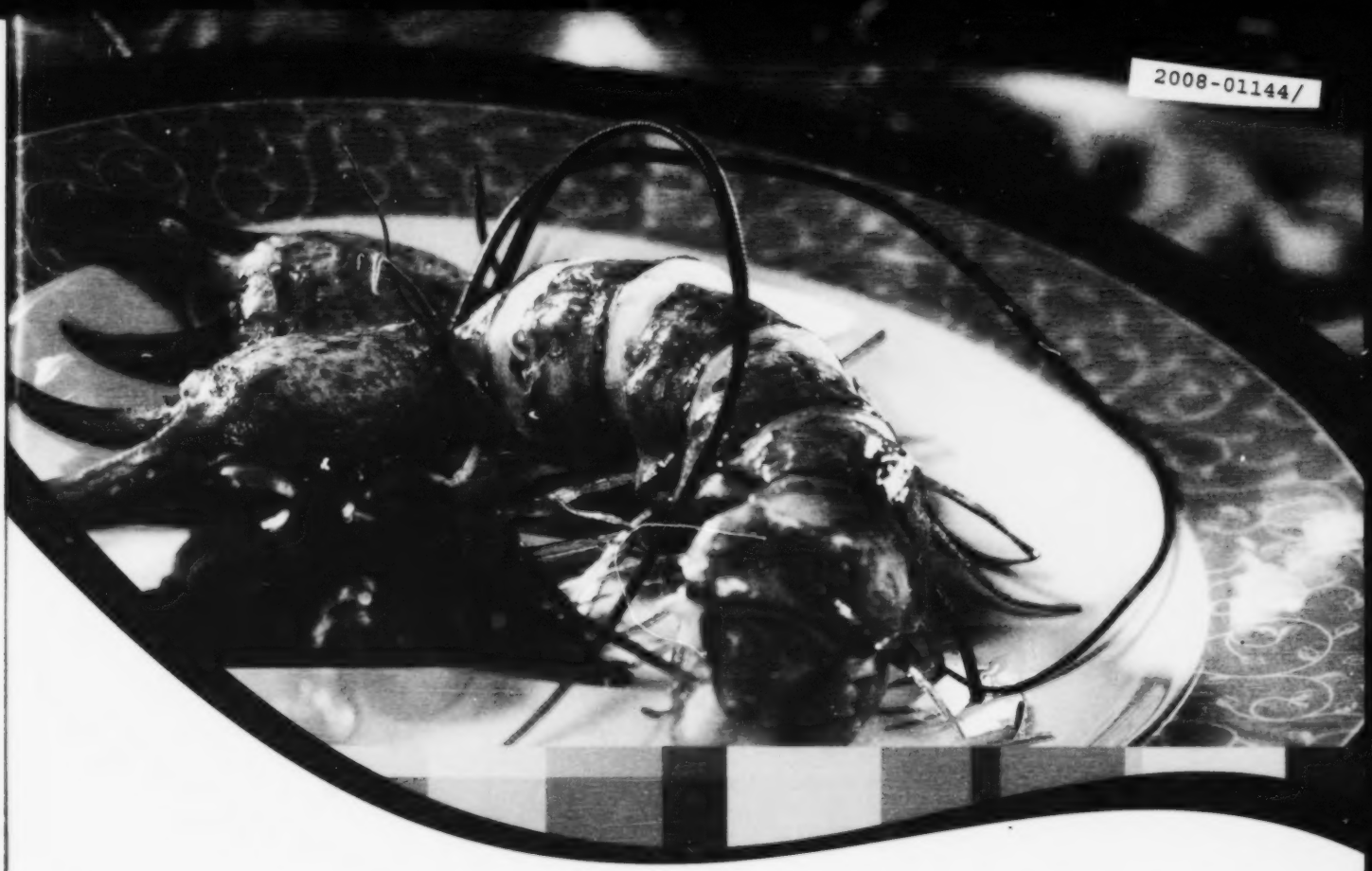
RAPPORT ANNUEL DE GESTION 2005-2006

Centre québécois
d'inspection des aliments
et de santé animale



Québec

2008-01144/



Rapport annuel de gestion

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

Ce document a été réalisé par
le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale
du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Pour information, veuillez vous adresser à la :

Direction de la qualité et des services à la clientèle
Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

200, chemin Ste-Foy, 11e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Téléphone : (418) 380-2120
Télécopieur : (418) 380-2169
Internet : www.mapaq.gouv.qc.ca
Courriel : dga@mapaq.gouv.qc.ca

Conception graphique et édition
Barrette Communication Graphique

© Gouvernement du Québec
Dépôt légal : 2006
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISBN-13 : 2-550-48265-4978
ISBN-10 : 2-550-48265-9

Table des matières

Message du ministre 5

Message du sous-ministre 6

Message du sous-ministre adjoint 7

Rapport de validation 8

Présentation du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

Mission 10

Vision et plan d'affaires 10

Produits, services et clientèles 11

Ressources humaines, financières et matérielles 12

Structure organisationnelle 12

Organigramme 13

Bilan des résultats

Orientations et objectifs

Des aliments salubres et des animaux sains
Défi : La gestion du risque pour la santé 18

Orientation 1 : Agir rapidement et efficacement 18

Orientation 2 : Responsabiliser les entreprises quant à la maîtrise des risques pour la santé 29

La confiance de la population
Défi : L'affirmation de notre leadership 34

Orientation 3 : Assurer le développement continu des compétences 34

Orientation 4 : Informer le consommateur afin qu'il fasse des choix alimentaires éclairés 35

Une organisation moderne axée sur le partenariat
Défi : L'amélioration de nos façons de faire 44

Orientation 5 : Améliorer la prestation de services aux citoyens 44

Bilan de l'utilisation des marges de manœuvre

Le bilan de l'utilisation des marges de manœuvre 50

Message du ministre

La population se préoccupe de la sécurité des aliments et de la surveillance de la santé animale. Cet intérêt montre à quel point la santé nous tient à cœur. En raison de facteurs sociaux et économiques évidents, ces questions constituent une priorité tant pour le gouvernement du Québec que pour les entreprises du secteur bioalimentaire.

C'est par le truchement du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) que des ressources spécialisées sont déployées afin de répondre aux besoins nouveaux au chapitre de la sécurité des aliments et de la santé animale.

Pour remplir sa mission, le MAPAQ s'appuie sur l'expertise du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale. Cet organisme lui permet d'assumer ses responsabilités tout en aidant les entreprises à s'acquitter des leurs. D'ailleurs, pour aider le Centre dans sa poursuite de l'excellence, le gouvernement du Québec réservait 77 millions de dollars de son dernier budget pour la construction de deux nouveaux laboratoires d'épidémiosurveillance et de pathologie animale. Ces deux laboratoires disposeront d'une infrastructure de pointe et seront des milieux d'expertise de haut niveau qui permettront de répondre aux besoins actuels et futurs de la clientèle en matière de surveillance et de diagnostic liés à la pathologie animale.

Dans le présent rapport annuel, il est fait état des résultats des mesures de surveillance, de contrôle et de sensibilisation mises en œuvre par le personnel du Centre. J'en profite pour remercier chaleureusement toute l'équipe du Centre pour la qualité du travail qu'elle a accompli au cours de la dernière année. Ces femmes et ces hommes déploient des efforts incessants pour remplir la mission du Centre, soit de contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une surveillance de toute la chaîne bioalimentaire.

Je suis fier que le Québec soit reconnu comme un chef de file dans les domaines de la sécurité des aliments et de la santé animale. Soyez assurés que nous allons continuer, avec le personnel du Centre et les partenaires du secteur bioalimentaire, à employer toutes nos compétences pour conserver cette réputation exemplaire au profit des consommatrices et des consommateurs du Québec.

Le ministre de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation,

Yvon Vallières

Message du sous-ministre

Par l'entremise du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), le gouvernement du Québec engage des ressources matérielles et humaines importantes en vue d'assurer et de toujours améliorer la sécurité des aliments produits, transformés, distribués et commercialisés au Québec et sur ses marchés extérieurs.

La santé du cheptel québécois et l'excellence des produits alimentaires de chez nous contribuent à la notoriété de ce secteur d'activité. La vive concurrence engendrée par l'ouverture des marchés force les industriels du secteur bioalimentaire à déployer des efforts prodigieux pour conserver et augmenter cette qualité et, ce faisant, leurs parts de marché. Qu'il s'agisse de salubrité ou d'innocuité, une véritable escouade de spécialistes du MAPAQ veille au grain.

À la lecture de ce rapport, vous constaterez l'ampleur des réalisations du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale en matière de protection de la santé publique à l'appui des efforts des entreprises. Outre une fierté légitime, ces résultats m'inspirent un sentiment de satisfaction du devoir accompli. Je reconnais en effet la précieuse collaboration de ces personnes à la prospérité des entreprises de production, de transformation, de distribution, de restauration et de vente d'aliments au détail.

Dans l'avenir, le bioalimentaire aura certainement de nouveaux défis à relever. Si le passé est garant de l'avenir, je suis convaincu que la haute qualité des produits alimentaires continuera à contribuer aux avantages distinctifs et au dynamisme de notre secteur.

Le sous-ministre de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation,

Michel R. Saint-Pierre

Message du sous-ministre adjoint de la Direction générale de l'alimentation

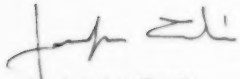
Le monde du bioalimentaire évolue à un rythme vertigineux. Pour suivre cette cadence tout en remplissant sa mission de protection de la santé publique, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) doit continuellement adapter ses façons de faire. À cet égard, le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale, mandaté pour contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une surveillance de toute la chaîne bioalimentaire, modernise ses méthodes de surveillance et d'accompagnement des entreprises de la chaîne bioalimentaire.

Pour l'équipe du Centre, la responsabilisation des gestionnaires des entreprises bioalimentaires en ce qui a trait à la maîtrise des risques pour la santé constitue un défi constant. Le personnel s'efforce de soutenir assidûment ces dirigeants afin de réduire les risques. Tous ces efforts sont récompensés puisque, selon un sondage récent sur les perceptions et les opinions de la population à l'égard du bioalimentaire québécois, neuf personnes sur dix estiment que les aliments en vente au Québec sont sécuritaires – et cette confiance semble bien ancrée.

La Direction de l'évaluation des programmes et de la vérification interne du Ministère a validé la plausibilité des résultats et des explications afférentes contenus dans le présent rapport annuel, et ce, conformément aux normes édictées par l'Institut des vérificateurs internes, et elle a établi un rapport favorable. À ma connaissance, l'information présentée dans le Rapport annuel de gestion 2005-2006 est fiable et correspond à la situation telle qu'elle se présentait au 31 mars 2006.

Le succès du travail du Centre repose en bonne partie sur la motivation des membres d'un personnel compétent et sur leur volonté de dépassement. Je leur réitère aujourd'hui ma profonde gratitude pour la passion et le dévouement qu'ils manifestent tous les jours à l'égard des entreprises du bioalimentaire. Grâce à leur engagement et à leur expertise, la population québécoise peut consommer en toute sécurité un large éventail d'aliments d'une très grande qualité.

Le sous-ministre adjoint à l'Alimentation
et responsable du Centre québécois d'inspection
des aliments et de santé animale,



Jocelyn Cantin

Rapport de validation

Monsieur Michel R. Saint-Pierre
Sous-Ministre
et
Monsieur Jocelyn Cantin
Sous-ministre adjoint de la Direction
générale de l'alimentation

Messieurs,

Conformément au mandat que vous nous avez confié, nous avons effectué l'examen des résultats et des explications afférentes contenus dans le *Rapport annuel de gestion* du Centre québécois d'inspection des aliments et de la santé animale pour l'exercice terminé le 31 mars 2006.

La responsabilité de la fiabilité et de l'intégralité des données figurant au rapport annuel de gestion incombe à la direction du Centre. Notre responsabilité consiste à exprimer un avis sur le caractère plausible des résultats et des explications afférentes en nous basant sur les travaux que nous avons accomplis au cours de notre mandat.

Notre examen a été effectué conformément aux normes professionnelles de l'Institut des vérificateurs internes. Nos travaux ont consisté essentiellement à obtenir des renseignements et des pièces justificatives, à utiliser des procédés analytiques, à documenter le fonctionnement des mécanismes de compilation, à réviser des calculs et à discuter de l'information fournie. Notre examen ne vise pas à vérifier les systèmes de compilation, à évaluer le contrôle interne ni à effectuer des sondages. Par conséquent, il ne constitue pas une vérification.

Au terme de notre mandat, nous concluons que les résultats et les explications afférentes, présentés au *Rapport annuel de gestion 2005-2006* du Centre québécois d'inspection des aliments et de la santé animale, sont plausibles.

Le directeur de l'évaluation de programmes
et de la vérification interne,

André Gervais

Québec, septembre 2006

Présentation

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

Mission

La mission du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA), ci-après appelé le Centre, consiste à contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une surveillance sur toute la chaîne bioalimentaire.

Vision et plan d'affaires

« Maintenir le statut de leader et de partenaire reconnu en matière de gestion du risque pour la santé », voilà la vision du Centre. L'objectif de communiquer et de promouvoir ses diverses activités auprès de la population constitue un levier pour accroître la visibilité de l'organisation, faire connaître ses compétences et ses actions et ainsi assurer la confiance de la population envers les aliments qui lui sont offerts.

À cet effet et afin de remplir sa mission, le Centre s'entoure d'un personnel possédant une expertise de haut niveau et qui fait aussi preuve de leadership dans les champs de compétence qui lui sont propres, soit l'inspection des aliments, la surveillance de la santé animale, les analyses de laboratoire, la communication du risque, l'expertise professionnelle, la gestion des permis, l'encadrement légal, l'élaboration et la gestion de programmes.

Les préoccupations en matière d'innocuité des aliments, tout comme à l'égard de la santé animale, amènent le Centre à engager son savoir-faire dans trois enjeux majeurs pour l'organisation :

- Des aliments salubres et des animaux sains ;
- La confiance de la population ;
- Une organisation moderne axée sur le partenariat.

À ces enjeux sont associés des défis que l'organisation entend relever.

- La gestion du risque pour la santé passe, entre autres choses, par l'efficacité et la rapidité des interventions de même que par la responsabilisation des intervenants de tous les maillons de la chaîne bioalimentaire, y compris les consommateurs. Il est primordial que les mécanismes de contrôle favorisent la détection précoce des problèmes ainsi que la mise en œuvre rapide de mesures correctives. Les moyens d'intervention doivent être souples et permettre à l'organisation de résoudre les problématiques émergentes et de s'adapter au contexte international.

- L'affirmation de notre leadership, dans nos champs de compétence, constitue une des pierres d'assise de la confiance de la population envers le Centre de même qu'à l'égard de la sécurité des aliments et de la santé du cheptel québécois. Notre capacité d'intervention est attribuable à la compétence de notre personnel et à la vision de ses gestionnaires. Cette confiance de la population repose également sur l'information et sur la sensibilisation du consommateur qui lui permettront de faire des choix alimentaires éclairés.

- L'amélioration de nos façons de faire figure également au nombre des défis à relever. Le contexte de la modernisation de l'État permet d'exploiter davantage le statut d'agence et de réaffirmer l'importance accordée à la sécurité des aliments offerts aux Québécois. À cet objet de préoccupation s'ajoutent l'amélioration de la prestation de services aux citoyens et la nécessité de favoriser davantage l'essor de nouveaux partenariats.

Produits, services et clientèles

Parce qu'il ne saurait relever à lui seul les nombreux défis que présente la gestion des risques à la santé, le Centre compte sur les étroites relations qu'il entretient avec ses partenaires et sur leurs appuis. Le Centre travaille en concertation et collaboration constantes avec des partenaires de divers ministères et organismes, associations ou regroupements professionnels et universitaires qui contribuent à l'accomplissement de sa mission.

Les produits et services livrés par le Centre sont déterminés essentiellement par les lois et règlements qu'il élabore, met en application et administre. En effet, en ce qui concerne notamment l'inspection des aliments, le pouvoir d'inspecter les aliments dérive de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29). Le Centre a la responsabilité de visiter les établissements alimentaires pour vérifier l'innocuité des aliments, la salubrité et l'hygiène des lieux et du personnel. Le Centre délègue cette tâche à la Ville de Montréal pour les établissements de détail et de restauration situés sur son territoire. Le gouvernement fédéral, par l'intermédiaire de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), intervient également au regard des préoccupations tant en matière d'innocuité des aliments que de santé animale au Québec.

Le Centre assume sa mission face à la responsabilité gouvernementale relative à la santé qui lui est dévolue par différentes activités et services : il délivre des permis d'exploitation à des établissements alimentaires ; il dirige des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires où sont analysés des aliments ; il assure le suivi des maladies d'origine alimentaire ; il contribue à la mise en place de mécanismes de traçabilité des animaux et des aliments ; il exerce une veille continue en ce qui a trait aux maladies d'origine animale grâce à ses programmes de surveillance et ses laboratoires de pathologie ; enfin, il informe et sensibilise le public quant aux problématiques en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires.

Les producteurs agricoles, les transformateurs alimentaires, les distributeurs et grossistes ainsi que les détaillants et restaurateurs sont assujettis aux inspections et aux contrôles exercés sur tout le territoire du Québec.

Par ailleurs, le principal bénéficiaire des services offerts par le Centre est le consommateur. Ce dernier est aussi un client en raison de l'information qu'il sollicite et des plaintes qu'il formule. En fait, le Centre assume la responsabilité de donner suite aux diverses plaintes et aux signalements reçus relativement aux toxi-infections alimentaires, aux différentes maladies animales en émergence et aux zoonoses, de même qu'à la salubrité des établissements alimentaires.

La surveillance que le Centre exerce sur tous les maillons de la chaîne bioalimentaire rassure le consommateur comme elle lui permet d'avoir accès en tout temps à des aliments sains et de grande qualité.

Ressources humaines, financières et matérielles

Agence créée en 2001 en vertu de la Loi sur l'administration publique, le Centre gère son propre budget et effectue une reddition de comptes distincte.

Le Centre a pu compter en 2005-2006 sur un effectif régulier de 439 personnes, c'est-à-dire le nombre d'employés embauchés sur une base permanente au 31 mars 2006. Le Centre a embauché également du personnel occasionnel, selon ses besoins. Ces employés sont répartis dans les directions centrales et régionales qui couvrent l'ensemble du territoire québécois. Ces directions comprennent notamment les laboratoires d'analyses alimentaires, d'épidémiosurveillance et de pathologie animale.

Le tableau suivant présente le budget de dépenses et d'investissements ainsi que les dépenses et les investissements réels de 2005-2006.

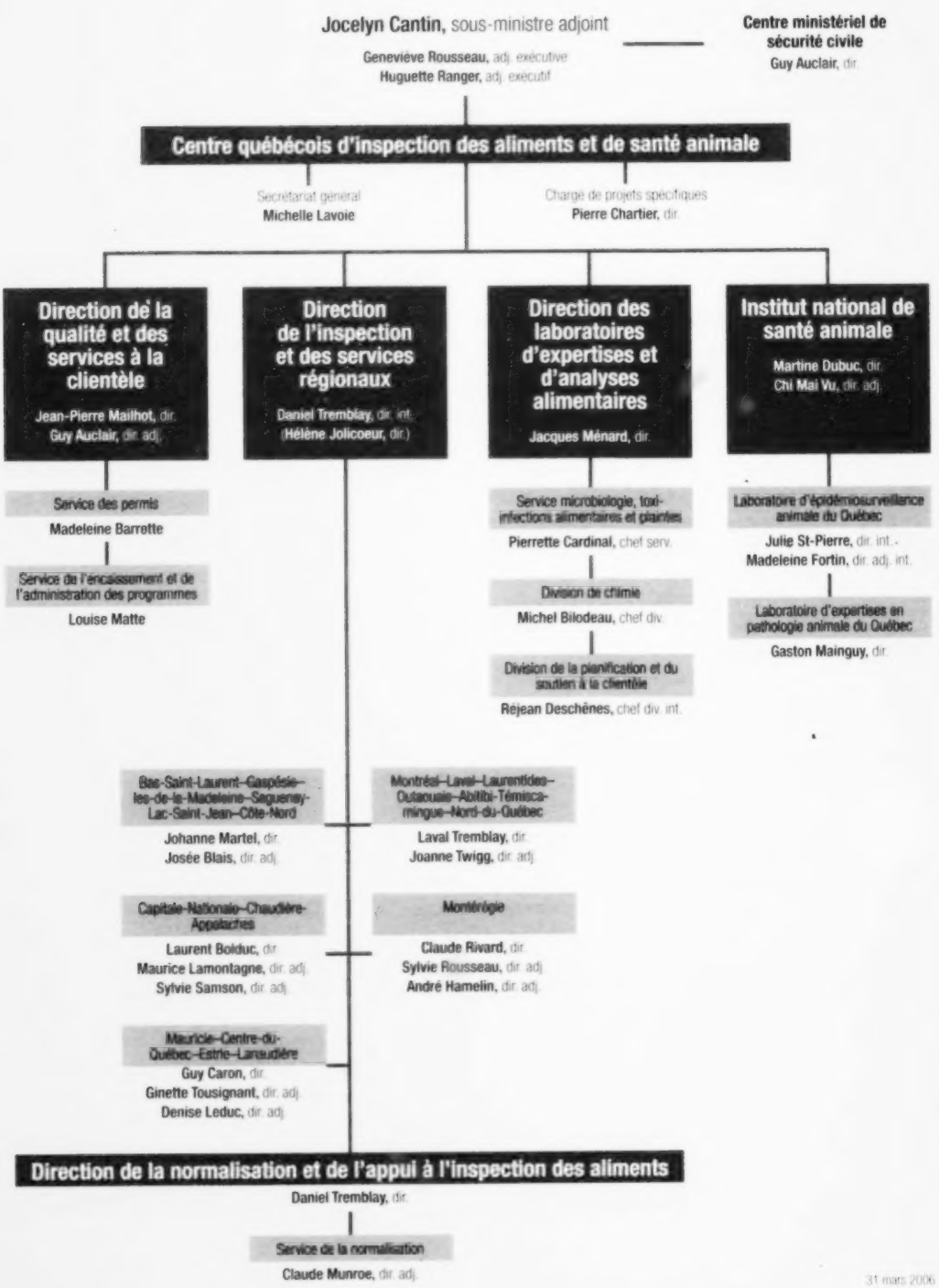
	Budget de dépenses	Dépenses réelles*	Écart
Programme 4			
Rémunération	**21 433 700 $**	**21 425 100 $**	**8 600 $**
Fonctionnement	**11 678 200 $**	**11 642 000 $**	**36 200 $**
Transfert	**17 350 00 $**	**17 347 300 $**	**2 700 $**
Total	**50 461 900 $**	**50 414 400 $**	**47 500 $**
	Budget	**Investissements réels**	
Investissements	**1 142 800 $**	**1 135 400 $**	**7 400 $**

* Ces données peuvent s'avérer différentes de celles qui apparaîtront aux comptes publics, et ce, en raison des possibles ajustements effectués par le Contrôleur des finances.

Structure organisationnelle

Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale est une composante de la Direction générale de l'alimentation, une unité administrative du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Il est constitué de quatre directions : la Direction de l'inspection et des services régionaux, de laquelle relèvent cinq directions régionales d'inspection ; la Direction de la qualité et des services à la clientèle ; la Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires ; et l'Institut national de santé animale, duquel relèvent les laboratoires qui offrent des services de pathologie et d'analyses en santé animale.

Direction générale de l'alimentation



31 mars 2006

La **Direction de la qualité et des services à la clientèle** coordonne les activités de perfectionnement pour le personnel de la Direction générale de l'alimentation, gère la délivrance des permis requis en alimentation et administre le Programme d'amélioration de la santé animale au Québec (ASAQ). Elle réalise des campagnes d'information en lien avec l'hygiène et la salubrité des aliments et produit des documents et des outils de sensibilisation pour les exploitants d'établissements et les consommateurs. La direction effectue des activités de promotion de la qualité des produits québécois et élabore des programmes d'intervention et de formation visant le développement de la sécurité des aliments. La direction coordonne l'optimisation des activités du Centre de même que la démarche ministérielle en matière d'alimentation et de santé.

La **Direction de l'inspection et des services régionaux** est composée de cinq directions régionales qui procèdent aux activités d'inspection permettant d'assurer l'innocuité des aliments pour l'ensemble du Québec, à l'exception du territoire de la Ville de Montréal. La Direction gère l'innocuité des aliments, notamment par l'entremise d'un mandat confié à la Ville de Montréal.

Les plaintes et les signalements concernant les toxi-infections alimentaires, les zoonoses et la salubrité des établissements sont traités en priorité. De plus, les directions régionales effectuent des interventions de veille en ce qui a trait à l'état sanitaire des cheptels.

La Direction de l'inspection et des services régionaux comprend également la Direction de la normalisation et de l'appui à l'inspection des aliments, laquelle fournit une expertise quant à l'évaluation et la gestion du risque en matière d'innocuité et de salubrité des aliments. Cette dernière élabore les normes et les procédures nécessaires à la réalisation des mandats d'inspection et assure la gestion des systèmes d'information reliés à l'inspection. De plus, elle assure le lien avec les ministères et organismes fédéraux et participe activement aux travaux des comités fédéral-provinciaux-territoriaux touchant notamment les questions reliées à la politique alimentaire canadienne, les systèmes d'inspection, la salubrité et l'innocuité des aliments.

La **Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires** a le rôle d'évaluer les risques alimentaires en identifiant et en cernant les problématiques de nature chimique et microbiologique afin de contribuer à la protection de la santé, et ce, en relation avec les priorités du Centre. Elle possède en outre le mandat d'élaborer et de mettre en place des programmes de surveillance qui couvrent l'ensemble de la chaîne bioalimentaire au Québec, ceci lui permettant de documenter et d'évaluer les problématiques québécoises. En plus d'assurer le service analytique à la Direction de l'inspection et des services régionaux, aux autres directions du Ministère et à certains organismes externes, elle fournit une expertise basée sur l'évaluation scientifique des risques d'origine chimique, physique et microbiologique. Elle assume aussi la responsabilité de la coordination provinciale des interventions du Centre et de la Ville de Montréal en matière de toxi-infections alimentaires par une concertation étroite avec le réseau de la santé publique. Son rôle l'amène à exercer un leadership en ce qui concerne la veille sanitaire dans le domaine de l'innocuité des aliments.

L'**Institut national de santé animale** a pour mandat de surveiller l'état de santé du cheptel au Québec et de mettre en œuvre les actions nécessaires afin de protéger la santé animale et la santé publique de même que la sécurité et le bien-être des animaux. Il y parvient notamment au moyen de lois, de règlements, de politiques et de programmes liés à la protection de la santé animale et de la santé publique, à la surveillance de l'antibiorésistance, au maintien de la sécurité et du bien-être animal de même qu'à l'identification et à la traçabilité des animaux d'élevage, ainsi que par l'entremise de partenariats avec différents organismes et collaborateurs tels que les directions de santé publique, les médecins vétérinaires praticiens et ceux de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal, Agri-Traçabilité Québec et Anima Québec.

L'utilisation d'outils informatiques performants en matière de géomatique lui permet d'améliorer la rapidité et l'efficacité de ses activités. Le laboratoire d'épidémiosurveillance animale du Québec et le laboratoire d'expertises en pathologie animale du Québec appuient les diagnostics vétérinaires sur des conditions pouvant affecter la santé des animaux et contribuent à la réalisation des programmes de surveillance et des enquêtes destinées à mieux connaître et à statuer sur l'état de santé du cheptel. L'Institut national de santé animale s'assure que des services vétérinaires sont offerts aux producteurs agricoles, sur l'ensemble du territoire du Québec, par l'intermédiaire d'une entente avec les médecins vétérinaires praticiens.

Bilan des résultats

Des aliments salubres et des animaux sains
DÉFI : La gestion du risque pour la santé

ORIENTATION 1 : *Agir rapidement et efficacement*

Objectif 1 : ***Améliorer le taux de respect du délai prévu pour le traitement des plaintes, des toxi-infections alimentaires et des zoonoses***

Indicateur	Cible 2005-2006	Résultats 2005-2006
Pourcentage de plaintes dont le traitement a été enclenché dans le délai prévu		
• Lien direct pour la santé *(24 heures)*	95,5 %	91,8 %
• Cas relatif à l'hygiène et à la salubrité *(2 jours)*	86 %	88,7 %

Contexte

Pour toute plainte ayant un lien direct avec la santé ainsi que celles reliées à l'hygiène et à la salubrité, le délai de traitement est un facteur important au regard de la protection de la santé et de la qualité des services offerts à la clientèle.

Les consommateurs ont la responsabilité de faire preuve de vigilance et de rapporter les situations qui, selon eux, nécessitent une intervention. Ces situations peuvent se rapporter à des maladies ayant un lien direct avec la santé des consommateurs, comme une maladie d'origine alimentaire (toxi-infections alimentaires, allergies) ou transmise par les animaux (zoonoses).

Par ailleurs, les autres situations signalées peuvent se rapporter à une plainte liée à « l'hygiène » des établissements alimentaires ou, encore, à la « salubrité » des aliments.

Pour joindre le Centre, divers moyens sont mis à la disposition des consommateurs, notamment un numéro de téléphone sans frais (1 800 463-5023), un système téléphonique de réponse aux urgences en dehors des heures de bureau, une adresse électronique (www.mapaq.gouv.qc.ca) ainsi que les numéros de téléphone des directions régionales d'inspection.

Résultats

Pourcentage de plaintes dont le traitement a été enclenché dans le délai prévu

Lien direct pour la santé

Afin de rendre compte publiquement des délais de traitement relatifs aux plaintes ayant un « lien direct avec la santé », le Centre a mis en place, le 31 mars 2005, un outil servant à mesurer ces délais.

Pour l'année 2005-2006, le résultat concernant les plaintes ayant un « lien direct avec la santé » qui ont été enclenchées dans le délai prévu, soit de 24 heures, est de 91,8 %, alors que la cible à atteindre était de 95 %.

À la suite de l'analyse des données recueillies, des ajustements administratifs sont requis pour atteindre les résultats escomptés, notamment pour la collecte des données.

La cible visée pour l'année 2006-2007 est de 95 % de plaintes enclenchées dans les délais prévus.

Cas relatifs à l'hygiène et à la salubrité

Le Centre a également mis en place, le 31 mars 2005, un outil servant à mesurer les délais de traitement des plaintes relatives à « l'hygiène » et à la « salubrité ».

Pour l'année 2005-2006, le résultat concernant les plaintes se rapportant à « l'hygiène » et à la « salubrité », qui ont été enclenchées dans le délai prévu, soit de 2 jours, est de 88,7 % alors que la cible à atteindre était de 86 %.

La cible visée pour l'année 2006-2007 est de 92 % de plaintes enclenchées dans les délais prévus.

Objectif 2 : Améliorer, chaque année, le délai pour le retour d'information à la suite d'une plainte

Indicateur	Cible 2005-2006	Résultats 2005-2006
Taux de respect du délai maximal de 10 jours ouvrables	75 %	77,3 %

Résultats *Taux de respect du délai maximal de 10 jours ouvrables*

Afin de mieux gérer le respect du délai prescrit pour le retour de l'information à la suite d'une plainte formulée, des outils de mesure ont été élaborés et mis en place. En effet, les formulaires *Enquête zoonose* ainsi que *Plainte relative aux aliments et à la santé animale* servent à consigner la date et l'heure du signalement de la plainte ainsi que la date et l'heure du retour de l'information au client. En effet, une plainte est considérée comme complète uniquement si elle contient le nom et les coordonnées de la personne qui l'a déposée afin d'effectuer, il va sans dire, le suivi requis au retour de l'information, si celui-ci s'est identifié.

Le délai pour le retour d'information au plaignant à la suite d'une plainte est calculé, en jours ouvrables, à partir de la date de réception d'une plainte complète. S'il est impossible de joindre la personne pour le retour d'information, un message est laissé sur un répondeur ; la date et l'heure de cette intervention constituent alors le retour d'information.

Des 2 820 plaintes complètes traitées durant l'année 2005-2006, 2 181 d'entre elles ont reçu un retour d'information dans le délai prescrit de 10 jours ouvrables, soit 77,3 %.

La cible visée pour l'année 2006-2007 est de 80 % des plaintes pour lesquelles un retour de l'information est fait à l'intérieur du délai maximal de 10 jours ouvrables.

Objectif 3 : ***Assurer le maintien, pour le public, du système de réponse aux urgences entre 8 h et 23 h, 365 jours par année***

Indicateur	Cible 2005-2006	Résultats 2005-2006	Résultats 2004-2005
Pourcentage de jours dans l'année où le service a été maintenu tel qu'il était prévu	98 %	100 %	100 %

Résultats ***Pourcentage de jours dans l'année où le service a été maintenu tel qu'il était prévu***

Afin d'assurer le maintien, pour le public, du système de réponse aux urgences de 8 heures à 23 heures, 365 jours par année, le Centre a mis en place un service de réponse à la clientèle au moyen d'une ligne sans frais. Les situations d'urgence sont notamment les toxi-infections alimentaires, les zoonoses et les sinistres tels que les incendies et les inondations.

Le système de réponse aux urgences de 8 h à 23 h se répartit en deux plages :

- le service régulier de réception des appels pendant les heures de bureau. Durant ces heures, les urgences sont signalées par cette voie ;
- le système de garde, constitué d'un nombre de personnes désignées qui, tour à tour, sont disponibles en dehors des heures de bureau (la fin de semaine, les soirs et jours fériés) et qui répondent uniquement aux appels urgents dirigés vers leur téléphone portable. Les appels entrants urgents sont reçus et traités par la personne de garde qui les achemine à la personne responsable concernée par l'urgence, s'il y a lieu.

Les appels enregistrés par le service de messagerie vocale sont relevés systématiquement tous les jours de fins de semaine et les jours fériés. Dans les cas où des urgences auraient été signalées par les consommateurs dans cette boîte vocale, celles-ci sont transférées à la personne de garde afin qu'elles reçoivent le traitement approprié.

Au cours de l'année 2005-2006, les personnes qui assuraient la garde entre 16 h 30 et 23 h ont pris 292 appels. De ce nombre, 2 n'ont pu être traités parce que les clients avaient omis de laisser leur numéro de téléphone ou avaient laissé un numéro erroné. Toutefois, les messages n'étaient pas vraiment des urgences puisqu'ils ne nécessitaient pas d'intervention immédiate. Ainsi, 290 appels sur les 292 reçus ont été traités puisqu'ils comportaient toutes les données requises pour que l'organisation soit en mesure de leur donner suite.

Par la mise en place du système de réponse aux urgences que nous avons décrit ci-dessus, système qui a été fonctionnel tous les jours de l'année, y compris les jours fériés, le pourcentage de jours dans l'année où le service a été maintenu tel qu'il était prévu a été de 100 %.

Objectif 4 : *Assurer l'évolution du système d'inspection des aliments et de surveillance de la santé animale*

Indicateur	Cible 2005-2006	Résultats 2005-2006
Nouveaux services d'expertise et mesures touchant des problématiques anticipées ou des maladies émergentes	Détection du matériel à risque spécifié (MRS)	Méthode de détection non mise au point
	Détection des maladies suivantes :	
	• encéphalopathie spongiforme bovine (ESB)	Méthode de détection développée et analyses effectuées
	• maladie débilitante chronique	Idem
	• tremblante du mouton	Idem
	• influenza aviaire	Idem
Activités relatives à l'antibiorésistance prévues annuellement dans le plan d'action et communication des résultats	Dépôt du plan d'action 2005-2006 du programme de surveillance de l'antibiorésistance	Plan déposé
	Bilan annuel des résultats du programme	Bilan réalisé

Contexte

L'évolution rapide qui caractérise le monde d'aujourd'hui requiert l'adaptation constante des façons de faire pour assumer efficacement nos responsabilités de protection de la santé publique à l'égard de la population. À cet effet, le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale effectue une veille constante à toutes les étapes de la chaîne, de la ferme à la table.

Selon un sondage sur les perceptions et les opinions de la population à l'égard du domaine bioalimentaire québécois réalisé par une firme privée en 2005-2006, neuf personnes sur dix (91 %) estiment que les aliments en vente au Québec sont sécuritaires. Cette confiance envers les aliments vendus au Québec semble bien ancrée, et ce, malgré le fait que la population manifeste une certaine inquiétude à l'égard de la maladie de la vache folle (14 %) et de la grippe aviaire (19 %) et que ce sont ces deux questions qui ont le plus retenu l'attention des répondants dans l'actualité récente.

Toutes les situations de crises observées partout dans le monde, tant dans le domaine alimentaire que dans celui de la santé animale, ainsi que le niveau d'inquiétude de la population face aux maladies animales en émergence, mettent en évidence la nécessité de se doter d'outils adaptés à la gestion du risque pour la santé et aux règles sanitaires internationales.

Par exemple, la découverte de la maladie de la vache folle au Canada a contraint le gouvernement canadien à adopter de nouvelles mesures de protection de la santé publique, desquelles découlent des activités de surveillance auxquelles le Centre participe.

Ainsi, en collaboration avec ses partenaires, le Centre met en place des programmes de surveillance et de contrôle des maladies pouvant affecter la santé des élevages québécois et celle des consommateurs. Ces programmes doivent continuellement s'adapter au contexte.

Résultats ***Nouveaux services d'expertise et mesures touchant des problématiques anticipées ou des maladies émergentes***

Afin de contribuer à l'évolution du système d'inspection des aliments et de surveillance de la santé animale, de nouveaux services d'expertise et de nouvelles mesures touchant des problématiques anticipées ou des maladies émergentes ont fait l'objet de travaux. Par ailleurs, la consolidation des mécanismes de surveillance de la santé animale déjà en place s'est poursuivie. Ces mesures sont jugées essentielles afin d'offrir des garanties de sécurité des aliments d'origine animale et de rassurer tant les consommateurs du Québec que les partenaires étrangers.

Plus spécifiquement, ces interventions ont été menées au regard de la surveillance de l'encéphalopathie spongiforme bovine, de la maladie débilitante chronique des cervidés et de la tremblante du mouton, des maladies considérées comme étant des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), ainsi que du retrait du « matériel à risque spécifié » des carcasses de bovins. Quant aux activités relatives à la surveillance de l'antibiorésistance, elles se sont poursuivies. Cette année, à ces interventions s'ajoutent la détection des MRS dans la viande de même que la surveillance de l'influenza aviaire.

La surveillance des encéphalopathies spongiformes transmissibles et de l'influenza aviaire est grandement facilitée par l'implantation de moyens de diagnostic rapides, efficaces et reconnus sur le plan national. En effet, en mars 2006, dans son discours du budget, le ministre des Finances a annoncé la modernisation des laboratoires d'épidémiosurveillance et de pathologie animale, pour une somme de 77 millions de dollars. Cette modernisation permettra la mise en conformité avec les nouvelles normes et exigences de biosécurité afin que le Québec puisse répondre adéquatement aux besoins nouveaux en matière de surveillance de la santé animale et de la santé publique.

Détection du matériel à risque spécifié

Les mesures adoptées par le gouvernement canadien en vue de réduire le risque d'exposition humaine à l'agent de l'ESB rendent obligatoire le retrait des MRS (l'ensemble des tissus où l'agent infectieux se concentre chez un animal atteint de la maladie) de la consommation humaine, lors de l'abattage des animaux et de la découpe de leurs viandes, et interdisent la vente de produits qui en contiendraient. En conséquence, dans les établissements sous son autorité, le Centre s'assure du retrait adéquat des MRS lors de l'abattage ou de la découpe de la carcasse d'un bovin. Sans compter les activités d'inspection permanente, 2 803 inspections ont été effectuées dans les 1 214 établissements alimentaires susceptibles de retirer le « matériel à risque spécifié » des carcasses de bovins. Ces interventions ont permis de s'assurer que les établissements concernés connaissent bien leurs obligations dans ce domaine et effectuent adéquatement le retrait.

Par ailleurs, la cible identifiée par le Centre en 2005-2006, concernant l'élaboration d'une méthode visant la détection du matériel à risque spécifié sur les carcasses de bovins, n'a pas été atteinte. La complexité opérationnelle du dépistage et de l'identifi-

cation du matériel à risque spécifié sur les carcasses, la méthode d'abattage utilisée, la méthode d'inspection appliquée, le prélèvement d'échantillon et l'arrimage avec les autres laboratoires effectuant l'identification après le dépistage des MRS, font en sorte que la mise en place de la méthode de détection de matériel à risque spécifié en laboratoire sur des tissus prélevés sur des carcasses de bovins en cours d'abattage n'a pas été complétée.

Détection des maladies suivantes :

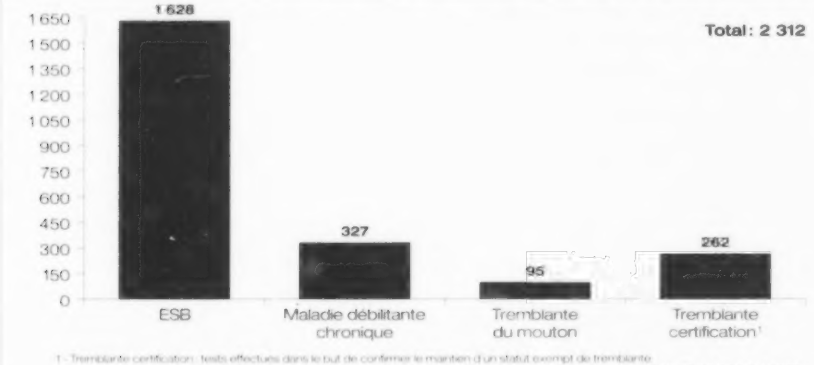
- **encéphalopathie spongiforme bovine**
- **maladie débilitante chronique**
- **tremblante du mouton**
- **influenza aviaire**

Les EST forment un groupe de maladies dégénératives fatales impliquant le système nerveux et qui sont à déclaration obligatoire en vertu du Règlement sur les maladies déclarables. La maladie est associée à la présence, dans le cerveau, d'une forme anormale de protéine appelée prion. La disponibilité d'épreuves diagnostiques rapides facilite la surveillance des maladies à prion. Les résultats peuvent être connus en moins de 24 heures, ce qui améliore l'efficacité de la surveillance en temps de même qu'en nombre d'échantillons analysés.

La détection rapide de ces maladies est possible au Laboratoire d'épidémiosurveillance animale du Québec depuis octobre 2005. Ce laboratoire fait partie du Réseau national canadien des laboratoires de dépistage des encéphalopathies spongiformes transmissibles et il est accrédité par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Dans le but de répondre à l'objectif de surveillance des EST, 2 312 analyses ont été effectuées sur des cerveaux de vaches, chèvres, moutons et cervidés pour confirmer l'absence ou la présence de la maladie chez les animaux testés, dont 1 628 analyses pour la détection de l'ESB chez des bovins à risque. Sur la totalité des analyses effectuées, les résultats se sont tous révélés négatifs.

Nombre d'analyses effectuées pour les EST



1 - Tremblante certification : tests effectués dans le but de confirmer le maintien d'un statut exempt de tremblante. Tous les animaux qui décèdent pour quelques raisons que ce soit sont testés pour la tremblante du mouton afin de garder le statut exempt.

Influenza aviaire

Le virus de l'influenza aviaire de sous-type H5N1 hautement pathogène est préoccupant pour ses conséquences dévastatrices sur le cheptel avicole et pour le risque qu'il soit à l'origine d'une pandémie de grippe. Il se propage rapidement dans les élevages de volailles en Asie, en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique, notamment à cause des oiseaux sauvages qui sont des vecteurs du virus.

En octobre 2005, la découverte de la présence du virus de l'influenza A de sous-type H5N3 chez les oiseaux sauvages du Québec, bien qu'attendue, a soulevé l'inquiétude du public et de l'industrie aviaire. Bien que le Centre effectue de la surveillance depuis des années sur le statut sanitaire du cheptel avicole québécois, il a accru ses efforts en matière de surveillance, de prévention et de communication face à la menace que constitue la grippe aviaire.

Avec ses activités de surveillance, le Québec peut démontrer que le statut sanitaire de la population d'oiseaux sauvages est distinct de celui de la population de volailles domestiques. Le confinement des oiseaux domestiques permet de mettre une barrière à la contamination par les oiseaux sauvages et ainsi de gérer efficacement le risque pour la santé animale et les impacts économiques associés, de même que le risque appréhendé pour la santé humaine.

C'est pourquoi le Québec a été parmi les premiers en Amérique du Nord à se doter d'un règlement obligeant le confinement des oiseaux domestiques. En effet, c'est le 4 novembre 2005 que le Règlement sur la désignation d'une maladie contagieuse et d'un agent infectieux ainsi que sur le confinement d'oiseaux captifs est entré en vigueur. En mai 2006, le Ministère a annoncé un nouveau programme d'aide financière de 1,7 million de dollars destiné aux producteurs d'oiseaux d'élevage visant à les aider à se conformer au règlement sur le confinement.

Aussi, le Laboratoire d'épidémiosurveillance animale du Québec offre maintenant une analyse qui permet le diagnostic de l'influenza aviaire en moins de 24 heures. Le laboratoire pour l'influenza aviaire est fonctionnel et accrédité par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. En 2005-2006, 1 413 analyses provenant de différentes espèces aviaires domestiques et sauvages y ont été effectuées. Parmi celles-ci, 631 ont été réalisées dans un but de surveillance provinciale et 782 dans le cadre du programme fédéral de surveillance des oiseaux sauvages. À ce jour, 31 de ces analyses ont démontré la présence du virus de sous-type H5N3, une souche nord-américaine faiblement pathogène, sans risque particulier pour la santé humaine. Toutes ces analyses permettent d'effectuer une surveillance constante de la santé animale afin d'agir rapidement, si la situation le nécessitait.

D'autres activités visant la consolidation des mécanismes de surveillance et d'intervention déjà existants, au regard de l'état sanitaire du cheptel québécois, ont été réalisées en santé animale.

- Le programme de surveillance des salmonelles chez le porc permet d'assurer une gestion adéquate des lots de porcs provenant d'élevages atteints de salmonellose clinique, de dépister et gérer les élevages fortement contaminés et, également, de surveiller l'évolution de la prévalence des salmonelles dans les élevages porcins. En regard de ce programme, un plan de contrôle et de surveillance est en place depuis 2004. Plus de 32 664 échantillons ont été analysés au cours de l'année 2005-2006. De ceux-ci, 2 580 se sont avérés positifs. Les résultats de ces analyses sont acheminés

à la mise en marché du porc (encan) et à un groupe d'intervenants de la Chaire des viandes de la Faculté de médecine vétérinaire, responsable des suivis à la ferme, visant ainsi à mettre en place des mécanismes de contrôle de cette maladie dans les élevages porcins affectés.

- Le Centre contribue également à la protection de la santé animale et de la santé publique par l'entremise des activités de son Réseau d'alerte et d'information zoosanitaire (RAIZO). Dès 2002, afin d'en augmenter l'efficacité, des réseaux sentinelles ont été mis en place dans plusieurs secteurs de production. Le Centre publie chaque année le bilan des activités de son Réseau d'alerte et des réseaux sentinelles par la publication de la revue RAIZO.

Activités relatives à l'antibiorésistance prévues annuellement dans le plan d'action et communication des résultats

Dépôt du plan d'action 2005-2006 du programme de surveillance de l'antibiorésistance

Le plan d'action 2005-2006 a été déposé au sous-groupe de travail provincial sur l'antibiorésistance, comme il était prévu.

Bilan annuel des résultats du programme

Dans le cadre du bilan des activités liées à la surveillance de la résistance aux agents antimicrobiens des bactéries d'origines animale et alimentaire, certaines méritent notamment d'être soulignées :

- la surveillance de l'antibiorésistance des bactéries d'origines animale et alimentaire ;

- la collaboration établie avec l'Agence de santé publique du Canada concernant les résultats de tests sur la résistance des salmonelles aux antimicrobiens, isolées lors de cas cliniques chez les animaux permet d'améliorer le système de surveillance québécois et de participer aux activités de surveillance du programme canadien ;

- des communications auprès des producteurs, chercheurs, médecins vétérinaires et de la santé publique et la diffusion sur la vitrine externe du Ministère du sommaire des activités de surveillance ;

- une participation active aux travaux du sous-groupe de travail provincial sur l'antibiorésistance, comprenant des représentants du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, de l'Union des producteurs agricoles, de l'Association coopérative d'économie familiale de Québec, de l'Association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière du Canada, de l'Association des vétérinaires en industrie animale du Québec, de la Coopérative fédérée de Québec, du Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation, du Conseil des viandes du Canada, de la Fédération des producteurs de bovins du Québec, de l'Ordre des médecins vétérinaires du Québec, du ministère de la Santé et des Services sociaux, et de l'Agence de santé publique du Canada.

Objectif 5 : Améliorer notre capacité d'intervention en situation de crise sanitaire

Indicateur	Cible 2005-2006	Résultats 2005-2006
Identification permanente des animaux	Espèce porcine	Échéancier révisé
Traçabilité des aliments	Filière bovine, de l'abattoir au détaillant	Révision de la portée du projet initial
Disponibilité d'un plan d'urgence pour la gestion des crises sanitaires	Entente fédérale-provinciale signée	Entente fédérale-provinciale signée

Contexte

En raison de l'augmentation de la circulation des denrées alimentaires et des produits entre les pays et les régions, la rapidité des interventions demeure un facteur clé pour prévenir la dissémination de maladies et favoriser la reprise des échanges commerciaux. À cet égard, la mise en place de systèmes de traçabilité des animaux et des aliments s'avère un outil essentiel pour la gestion des risques.

Plusieurs pays ont implanté ou sont en voie de mettre sur pied des systèmes de traçabilité au sein des différentes filières animales et végétales, de la ferme à la table. La mise en œuvre de systèmes harmonisés à l'échelle mondiale est indispensable pour assurer une intervention rapide et efficace lors de crises sanitaires en élevage, le retrait et le rappel des aliments contaminés et la libre circulation des produits. Les orientations dans ce domaine ont été définies par le gouvernement du Québec, en collaboration avec les partenaires du secteur agricole et alimentaire.

L'efficacité de la traçabilité repose sur l'identification des animaux, l'enregistrement des sites où se trouvent les animaux et l'enregistrement de leurs déplacements, tout ceci dans une même base de données pour en favoriser l'analyse rapide et efficace dans l'éventualité où un animal devait être retracé. L'utilisation d'une boucle électronique et d'un outil de lecture et de transmission électronique de l'ensemble des renseignements nécessaires assure la fiabilité du système.

Au Québec, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a opté pour développer la traçabilité en partenariat avec l'industrie et a confié la gestion du système d'identification et de traçabilité des animaux à Agri-Traçabilité Québec inc. (ATQ), organisme sans but lucratif dont le conseil d'administration est formé de représentants de l'industrie et du gouvernement.

Résultats

Identification permanente des animaux

L'échéancier prévu pour la traçabilité de l'espèce porcine a dû être révisé. En effet, le projet pilote a été mené à l'échelle canadienne et la consultation sur les orientations s'est terminée à l'automne 2005. Les résultats ont été présentés aux producteurs québécois ainsi qu'à ceux des autres provinces canadiennes. Le Conseil canadien du porc a alloué une strate de numéros à chaque province. Ainsi, les porcs qui seront menés à l'abattoir auront un numéro d'identification unique au Canada. Au Québec, ce numéro sera associé au bâtiment d'élevage. L'allocation des nouveaux numéros de tatouage par bâtiment a été initiée. L'identification des porcs de marché constitue une première étape pour la traçabilité.

Par ailleurs, diverses autres réalisations ont eu lieu dans le cadre de la **traçabilité**, entre autres :

- Rencontre avec les représentants des secteurs de production et ATQ afin de produire le **plan d'action 2006-2010**, relatif à l'implantation de la traçabilité dans les autres maillons de la chaîne bioalimentaire ; les secteurs intéressés ont présenté la démarche qu'ils proposent dans leur secteur respectif. Ce plan d'action sera présenté au Groupe Qualité, un regroupement de partenaires du domaine agroalimentaire.

- **Participation à l'élaboration des orientations du système national de traçabilité** des animaux d'élevage avec les représentants des autres provinces canadiennes et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, en vue de s'assurer l'harmonisation entre le système québécois et le système canadien. À la suite du partage de l'expertise du Centre dans ce domaine, dans le cadre des comités fédéraux-provinciaux-territoriaux, désormais, les producteurs de bovins des autres provinces utilisent l'identification électronique. Le Centre a poursuivi ses démarches auprès du gouvernement fédéral en vue d'obtenir un appui financier pour le développement de la traçabilité.

- **Organisation d'une journée** sur ce thème dans le cadre du Salon international de l'alimentation, la participation de partenaires majeurs constituant une occasion unique de créer et de consolider des liens jugés essentiels au succès de la traçabilité ;

- **Participation, à titre d'expert, à un comité *ad hoc* international sur la traçabilité**, créé par l'Organisation Mondiale de la Santé Animale visant à définir les orientations internationales en matière d'identification et de traçabilité des animaux ;

- **Automatisation de la transmission de plusieurs données sur les ovins**, notamment par le réseau des encans, diminuant ainsi les erreurs et facilitant la mise en application de la traçabilité de ces animaux, à la suite de l'aide financière accordée ;

- **Réouverture des marchés américains et japonais** grâce à l'identification des animaux dans les jours suivant leur naissance et l'enregistrement de leurs déplacements dans une base de données qui ont permis de certifier l'âge des bovins, permettant de satisfaire aux exigences des importateurs japonais, pour des bovins de moins de 20 mois, et à celles des importateurs américains, pour des bovins de moins de 30 mois ;

- **Missions étrangères** par la visite de représentants de différentes provinces canadiennes, de l'État du Vermont et de la France qui se sont montrés intéressés à connaître le système implanté au Québec, notamment l'utilisation d'un identifiant électronique et l'enregistrement, dans une base de données unique, de tous les déplacements des bovins et des ovins sur le territoire ;

- **Participation à une activité consacrée aux systèmes d'information et d'identification des animaux**, organisée par un organisme américain ayant pour mission de fournir de l'information et des solutions aux producteurs, aux organisations et à l'industrie animale pour relever les nouveaux défis en agriculture. Présentation à cet événement de l'outil de gestion de crise sanitaire « Vigitr@ce », développé par le Centre, moyen qui exploite les renseignements contenus dans la base de données Traçabilité pouvant servir à l'établissement de plans de surveillance des maladies animales, et permettant notamment de connaître tous les déplacements d'un animal, de sa naissance jusqu'à sa mort, ainsi que les animaux avec lesquels il a été en contact tout au long de sa vie. Les renseignements recueillis peuvent être transposés sur une carte géographique, facilitant la prise de décisions lors de la gestion de crises sanitaires.

Traçabilité des aliments

L'Assemblée nationale a sanctionné la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29) en juin 2000. Cette loi prévoit l'obligation, pour les exploitants d'entreprises agroalimentaires, de se doter d'un système de traçabilité conforme aux exigences qui seront prescrites par règlement, à des fins de rappel et de retrait de produits alimentaires, lorsque leur consommation peut présenter un risque pour la santé.

La cible identifiée en 2005-2006 en traçabilité des aliments pour la filière bovine, de l'abattoir au détaillant, n'est pas atteinte, car les travaux de développement du dossier ont conduit le Centre à réviser la portée du projet des modifications réglementaires qui était prévue. En effet, celle-ci a été modifiée passant de la « viande bovine » à « toutes les viandes et les produits qui en contiennent ».

Le Centre a entamé une consultation des intervenants du milieu les plus concernés sur les orientations retenues et procédera à l'analyse des commentaires reçus. Les modifications réglementaires permettront au Centre de poursuivre l'objectif d'agir rapidement et efficacement en cas de rappels ou de retraits de produits alimentaires.

Disponibilité d'un plan d'urgence pour la gestion des crises sanitaires

La menace de crises sanitaires liées aux productions animales est de plus en plus présente. Pour en réduire le risque et les conséquences éventuelles, le Centre exerce une vigie constante de la santé animale à l'échelle provinciale, nationale et internationale et une surveillance active de toute situation anormale ou mortalité anormale qui pourrait être observée dans les élevages. Une détection rapide est cruciale pour une intervention efficace.

Les maladies animales susceptibles de provoquer une crise sanitaire sont pratiquement toutes déjà à déclaration obligatoire auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Pour le contrôle des principales d'entre elles, dites maladies animales exotiques, car elles sont reconnues comme absentes du cheptel canadien, un plan d'urgence s'avérait nécessaire. Ce plan a été élaboré par l'ACIA et le Centre y a participé.

Ce plan tient compte du Plan national de sécurité civile du Québec, de la responsabilité du Ministère en santé animale et des responsabilités de chacun des paliers gouvernementaux dans leurs champs de compétences. Le Centre a aussi élaboré son plan d'intervention d'urgence en cas de maladie animale, qui tient compte à la fois du Plan national de sécurité civile et du plan de l'ACIA.

Ainsi, une entente concernant la collaboration et la communication de renseignements en cas de maladie animale exotique (ex. fièvre aphteuse, peste porcine, influenza aviaire hautement pathogène) a été ratifiée entre l'ACIA et le gouvernement du Québec, comme il était prévu. La mise en place d'un plan d'urgence et d'ententes de collaborations spécifiques face aux maladies animales exotiques permettent au Centre d'accroître la confiance des consommateurs et des partenaires au regard de la santé du cheptel québécois et des aliments d'origine animale.

Le Ministère a participé à des exercices d'urgence notamment, en octobre, à l'exercice « Double impact 2005 », impliquant le Québec et ses voisins américains lors de la simulation d'une épidémie de fièvre aphteuse et d'un événement impliquant des produits chimiques, biologiques, radiologiques ou nucléaires. La participation du Ministère à ces divers exercices permet de faire valoir son expertise et son savoir-faire auprès des partenaires.

ORIENTATION 2 : *Responsabiliser les entreprises quant à la maîtrise des risques pour la santé*

Objectif 6 : Assurer la maîtrise des risques pour la santé par les établissements alimentaires

Contexte

Les citoyens du Québec expriment de plus en plus leurs besoins et leurs exigences face à la qualité et à l'innocuité des aliments qu'ils consomment. La sécurité des aliments est une responsabilité qui incombe à tous les intervenants de la chaîne bioalimentaire, y compris les consommateurs. L'inspection des établissements alimentaires sert à contrôler et à améliorer le niveau de responsabilisation des entreprises et à faire corriger les lacunes observées.

Comme on l'a énoncé précédemment, le sondage sur les perceptions et les opinions de la population à l'égard du Ministère et du domaine bioalimentaire québécois démontre que neuf personnes sur dix (91 %) estiment que les aliments en vente au Québec sont sécuritaires. Cette confiance envers les aliments vendus au Québec semble bien ancrée.

L'inspection des aliments au Québec est effectuée selon une méthodologie qui tient compte des risques liés à leur sécurité. La méthode d'inspection basée sur l'évaluation des risques permet d'identifier les facteurs à maîtriser et d'établir la catégorie de risque de chaque établissement inspecté.

Dans le domaine de la sécurité des aliments, les priorités d'action du Centre sont établies en fonction du potentiel de risque pour la santé humaine. C'est dans ce contexte de hiérarchisation que sont réalisées les activités d'inspection. Celles qui sont liées aux déclarations de toxi-infections alimentaires sont effectuées en priorité. Les plaintes associées à un risque pour la santé sont traitées avec la plus grande diligence et l'inspection se fait de façon permanente dans les abattoirs sous permis du Québec.

Les établissements comportant le plus haut niveau de risque sont inspectés plus souvent que les établissements à faible risque qui ont tendance à le demeurer, et ce, afin de vérifier que les mesures correctives requises ont été apportées. Par ailleurs, les données d'inspection révèlent que près de 5 % des établissements inspectés figurent dans les catégories de risque « moyen-élevé » et « élevé ».

Indicateur	Cible 2005-2006	Résultats 2005-2006
Pourcentage de situations nécessitant une intervention prioritaire constatées pour lesquelles une action est réalisée ~~immédiatement~~ *** *à l'intérieur des délais prescrits, et ce, pour tous les délais*	70 %	67,1 %
Pourcentage d'établissements ayant diminué à l'intérieur d'un délai de 12 mois leur charge de risque préalablement jugée « moyenne-élevée » ou « élevée »	50 %	78,1 %
Pourcentage d'établissements ayant une charge de risque variant de « faible » à « moyenne »	95 %	95,6 %

*** Une modification au libellé de l'indicateur ci-dessus mentionné doit être apportée afin d'effectuer une reddition de comptes adéquate et tenir compte des différents délais possibles (immédiat, 7 et 30 jours), et non seulement pour les situations qui nécessitent une intervention immédiate, car, dans cette situation, c'est 100 % des cas qui sont corrigés.

L'indicateur intitulé Pourcentage de situations nécessitant une intervention prioritaire constatées pour lesquelles une action est réalisée immédiatement, doit plutôt se lire *Pourcentage de situations nécessitant une intervention prioritaire constatées pour lesquelles une action est réalisée à l'intérieur des délais prescrits, et ce, pour tous les délais.*

Résultats

Pourcentage de situations nécessitant une intervention prioritaire constatées pour lesquelles une action est réalisée à l'intérieur des délais prescrits, et ce, pour tous les délais.

Pour axer principalement les efforts d'inspection sur la maîtrise des risques importants dans les établissements alimentaires, un système d'identification et de contrôle des situations nécessitant une intervention prioritaire a été mis en place par le Centre, au cours de l'année 2004-2005.

Cet outil vise à faire corriger rapidement, par les exploitants, toutes les situations jugées préoccupantes telles que des points critiques liés à la température interne des aliments, au lavage et à l'assainissement des équipements, ou aux conditions environnementales de préparation ou d'entreposage des aliments.

Les actions prises dans les cas d'interventions prioritaires sont classées en trois catégories, selon les délais à respecter : immédiat, 7 jours et 30 jours. La longueur des délais relatifs au suivi des mesures correctives est déterminée par la nature de la situation et les risques qui y sont associés.

Il est important de souligner que, dans toutes les situations pouvant mettre en danger la santé des consommateurs, des actions immédiates sont entreprises dans l'établissement, au moment de l'inspection, et que les mesures correctives sont appliquées immédiatement dans 100 % des cas. Par ailleurs, en ce qui concerne les délais de 30 jours, il s'agit, dans la majorité du temps, de cas requérant des prélèvements d'aliments, donc des analyses de laboratoire qui impliquent des délais d'attente pour l'obtention des résultats, ou encore de mesures correctives nécessitant des changements aux équipements ou aux locaux des établissements alimentaires, ce qui allonge les délais.

Pour les 8 890 situations nécessitant une intervention prioritaire identifiées dans les établissements alimentaires en opération en 2005-2006 :

- 100 % des 4 537 situations identifiées à corriger dans un délai « immédiat » sur les 8 890 observées ont été corrigées immédiatement ;
- 96,4 % de l'ensemble des situations ont été corrigées, « sans égard aux délais » ;
- 67,1 % de l'ensemble des situations ont été corrigées dans les délais prévus, « tous délais confondus », pour une cible de 70 %.

Le Centre considère que le pourcentage de 96,4 % des situations corrigées « sans égard aux délais » comme un résultat d'efficacité de ses interventions visant à faire en sorte que l'exploitant maîtrise les risques reliés à ses opérations.

Par ailleurs, même si la cible de 70 % n'a pas été atteinte, le résultat de 67,1 % de 2005-2006 représente une amélioration satisfaisante relativement au résultat de 61 % observé l'année dernière.

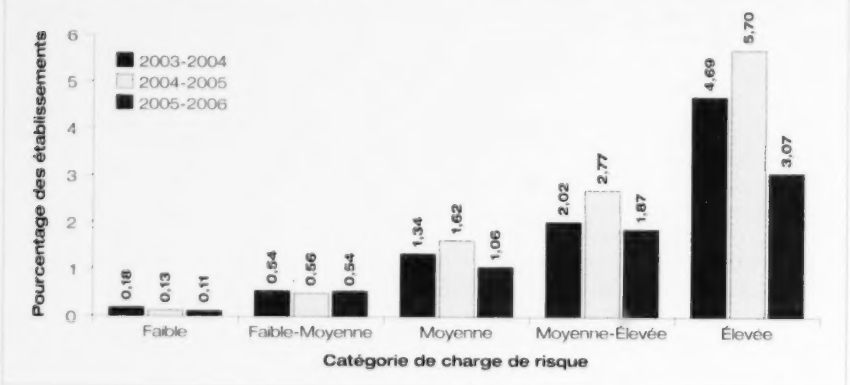
La cible visée pour l'année 2006-2007 est de 70 %.

Pourcentage d'établissements ayant diminué, à l'intérieur d'un délai de 12 mois, leur charge de risque préalablement jugée « moyenne-élevée » ou « élevée »

Pour l'année 2005-2006, le pourcentage d'établissements ayant diminué, à l'intérieur d'un délai de 12 mois, leur charge de risque préalablement jugée « moyenne-élevée » ou « élevée » a été de 78,1 %.

Les activités d'inspection visent l'objectif ultime de faire en sorte qu'un plus grand nombre d'établissements se situent au niveau de risque inférieur et, de préférence, dans les catégories de charge de risque les plus faibles. Les catégories de charge de risque « faible », « faible-moyenne » et « moyenne » sont considérées d'un niveau de risque inférieur.

Distribution des établissements ayant été associés à une toxi-infection alimentaire en fonction de leur charge de risque



Il va sans dire qu'un lien direct est établi entre les résultats de la méthode d'inspection basée sur l'évaluation du risque de l'établissement à risque élevé et son implication dans un cas de toxi-infection alimentaire.

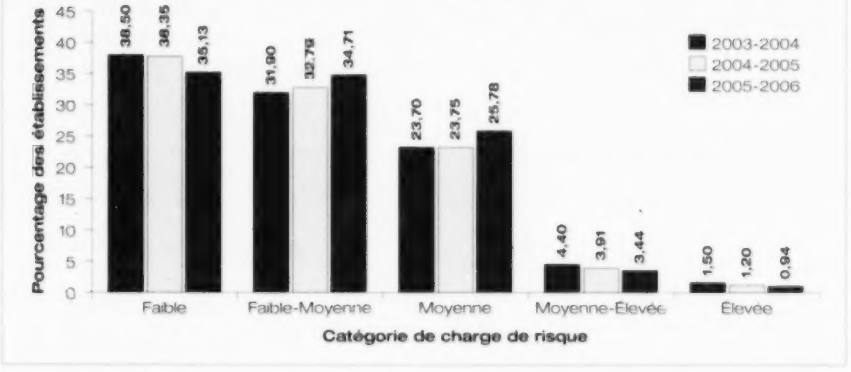
Ainsi, en se basant sur les toxi-infections alimentaires déclarées, on constate qu'en 2005-2006, il paraît 28 fois plus risqué de consommer des aliments dans un établissement dont la charge de risque est élevée que dans un établissement où la charge de risque est faible. C'est pour cette raison que le Centre donne priorité à son action à l'égard de cette catégorie d'établissements. Les éléments qui précèdent, colligés dans le diagramme ci-dessus, nous confirment l'importance de cet indicateur qui, entre autres, permet d'évaluer le niveau de maîtrise du risque par les entreprises.

L'incidence de toxi-infections est demeurée sensiblement la même dans les catégories de risque inférieures (faible, faible-moyenne et moyenne), mais a diminué de façon appréciable dans les catégories de risque supérieures (moyenne-élevée et élevée).

Pourcentage d'établissements ayant une charge de risque variant de « faible » à « moyenne »

La distribution des établissements en fonction de leur charge de risque qui figure dans le présent diagramme démontre la progression de la maîtrise du risque dans les établissements alimentaires. En effet, on constate que 95,6 % des établissements inspectés en 2005-2006 présentaient une charge de risque « faible », « faible-moyenne » ou « moyenne », pour une cible de 95 %. C'est le résultat de l'action concertée du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale et des établissements alimentaires.

Distribution des établissements en fonction de leur charge de risque



Tout en continuant d'exercer une surveillance dans les établissements de risque inférieur, l'application de la méthode d'inspection basée sur les risques (IBR) fait en sorte de concentrer davantage d'énergie sur les établissements de risque supérieur. En effet, plus la charge de risque est élevée dans un établissement, plus la fréquence d'inspection qui lui est attribuée est haute. Ainsi, en étudiant la répartition des inspections effectuées au cours de l'année, on constate que les établissements de niveau de risque supérieur font l'objet de 7,3 fois plus d'inspections et d'inspections de suivi que les établissements de niveau de risque inférieur.

De plus, les actions de nature coercitive, telles que les constats d'infraction, et les avis de non-conformité, telles celles de nature plus éducative comme les sessions de sensibilisation, sont plus fréquentes dans les établissements de niveau de risque supérieur. Le personnel d'inspection est donc beaucoup plus présent et effectue un nombre d'actions plus important dans les établissements où les risques sont plus élevés afin de diminuer ces derniers.

Diverses activités d'inspection réalisées

En 2005-2006, la clientèle répartie dans toutes les régions du Québec représentait 72 425 établissements, c'est-à-dire, plus précisément, 12 783 établissements dans le secteur de la production, 3 232 dans celui de la transformation, 2 995 en distribution, 50 843 entreprises de vente au détail, 2 506 établissements reliés à la santé animale et 66 entreprises de récupération d'aliments impropres à la consommation. Le personnel inspecteur du Centre et de la Ville de Montréal[1], mandaté par le Centre pour inspecter les établissements de restauration et de vente au détail d'aliments sur son territoire, a effectué 72 578 inspections, répondu à 5 313 plaintes et traité 890 déclarations de toxi-infections alimentaires. Ces interventions ont conduit, d'une part, à l'émission de 11 116 avis de non-conformité, de 623 constats et rapports d'infraction ainsi qu'au prononcé de 865 condamnations, d'autre part.

Par ailleurs, un total de 76 299 analyses portant sur la vérification de l'innocuité et de la qualité des aliments ont été réalisées à partir des prélèvements effectués par le personnel inspecteur. Les résultats de ces analyses renseignent sur la nature ou l'état du produit alimentaire et supportent ainsi l'évaluation et les décisions des inspecteurs concernant ce produit. Elles permettent ainsi de s'assurer que les aliments ne représentent pas de risque pour la santé ou, le cas échéant, de mettre en place des interventions appropriées (ex. rappels d'aliments) afin de corriger les problèmes décelés. Ces analyses renseignent également sur l'état de diverses situations, dans le cadre de programmes de veille adaptés aux problématiques déjà identifiées au Québec ou ailleurs dans le monde. À titre d'exemple, des analyses ont été effectuées afin de vérifier la qualité microbiologique des sushis ainsi que de divers aliments à base de soya, de rechercher la présence de toxines dans les jus de pomme artisanaux, de résidus de pesticides dans les fruits et légumes, de résidus d'antibiotiques dans la viande de veau ou encore confirmer la stérilité de différents aliments pour bébés.

Lorsque des produits alimentaires représentent un risque pour la santé, ils sont retirés du marché. La responsabilité de procéder au rappel incombe à l'exploitant tandis que le Centre doit, pour chacun de ces rappels, effectuer une vérification de son efficacité afin de s'assurer que les aliments visés ont bel et bien été retirés de tous les points de vente au Québec. À cet effet, le Centre a initié 84 rappels d'aliments auxquels s'ajoute la vérification ci-dessus mentionnée pour 69 autres rappels alimentaires effectués par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, sur le territoire du Québec. En complément, des communiqués de presse sont diffusés, invitant les consommateurs à la vigilance vis-à-vis la consommation des aliments visés ou leur manipulation, dans le but de prévenir les allergies et les toxi-infections alimentaires.

1 Les données pour la Ville de Montréal couvrent la période du 1er janvier au 31 décembre 2005.

La confiance de la population
DÉFI : L'affirmation de notre leadership

ORIENTATION 3 : *Assurer le développement continu des compétences*

Objectif 7 : ***Fournir au personnel les moyens de mettre à jour ses compétences***

Indicateur	Cible 2005-2006	Résultats 2005-2006
Pourcentage des membres du personnel ayant participé à au moins une activité de perfectionnement	80 %	88,8 %
Pourcentage de la masse salariale consacrée au perfectionnement	2 %	3,6 %

La société exprime de nombreuses attentes à l'égard du secteur bioalimentaire, principalement en ce qui concerne les façons de produire et de manipuler les aliments. Les consommateurs québécois sont de plus en plus avisés et soucieux de la qualité de leur alimentation.

En même temps, la consommation évolue rapidement vers des produits transformés et prêts à manger. Les produits alimentaires changent, les techniques de préparation, de conservation et d'emballage évoluent sans cesse. Pendant ce temps, de nouvelles menaces pouvant affecter les animaux et les viandes consommées sont apparues. Tous ces changements nécessitent une mise à jour constante des connaissances et des savoir-faire du personnel affecté à l'inspection des aliments et à la surveillance de la santé animale.

Depuis quelques années, le Centre intensifie ses efforts en favorisant la mise à jour des compétences de son personnel. C'est ainsi qu'il dresse des plans de perfectionnement spécifiques aux inspecteurs, techniciens de laboratoire, employés de soutien, professionnels et vétérinaires, et qu'il en assure un suivi individuel.

Résultats

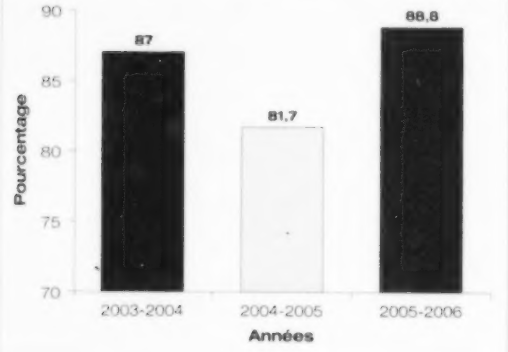
Pourcentage des membres du personnel ayant participé à au moins une activité de perfectionnement

Le pourcentage des membres du personnel ayant participé à au moins une activité de perfectionnement au cours de l'année 2005-2006 est de 88,8 %, pour une cible visée de 80 %.

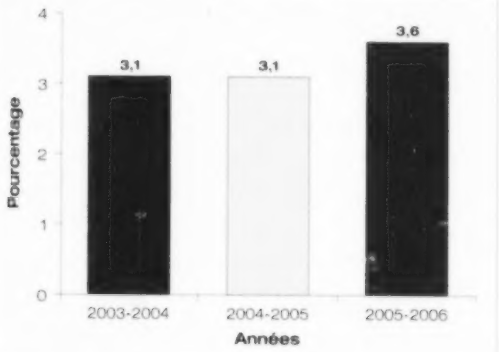
Pourcentage de la masse salariale consacrée au perfectionnement

Le pourcentage de la masse salariale consacrée au perfectionnement, au cours de l'année 2005-2006, est de 3,6 %, pour une cible visée de 2 %.

Pourcentage des membres du personnel ayant participé à au moins une activité de perfectionnement



Pourcentage de la masse salariale consacrée au perfectionnement



ORIENTATION 4 : *Informer le consommateur afin qu'il fasse des choix alimentaires éclairés*

Objectif 8 : ***Sensibiliser les consommateurs aux bonnes pratiques de manipulation des aliments, aux risques de toxi-infections alimentaires et de zoonoses de même qu'à l'importance de les déclarer***

Indicateur	Cible 2005-2006	Résultats 2005-2006
Évolution du nombre de toxi-infections alimentaires déclarées survenues au domicile des consommateurs	Comparaison des données sur 3 ans	Se référer au texte ci-dessous
Évolution du nombre de zoonoses déclarées	Comparaison des données sur 3 ans	Se référer au texte ci-dessous

Résultats Le Centre effectue la surveillance des toxi-infections alimentaires (TIA) et des zoonoses qui lui sont signalées.

Évolution du nombre de toxi-infections alimentaires déclarées survenues au domicile des consommateurs

Depuis de nombreuses années, le Centre coordonne les interventions gouvernementales dans le cadre des signalements de toxi-infections alimentaires. Les déclarations provenaient principalement, en 2005-2006, des consommateurs (55,1 %) ou du réseau de la santé publique (42,3 %). Les autres déclarations (2,6 %) provenaient, entre autres, des partenaires fédéraux ou des exploitants ciblés lors des enquêtes.

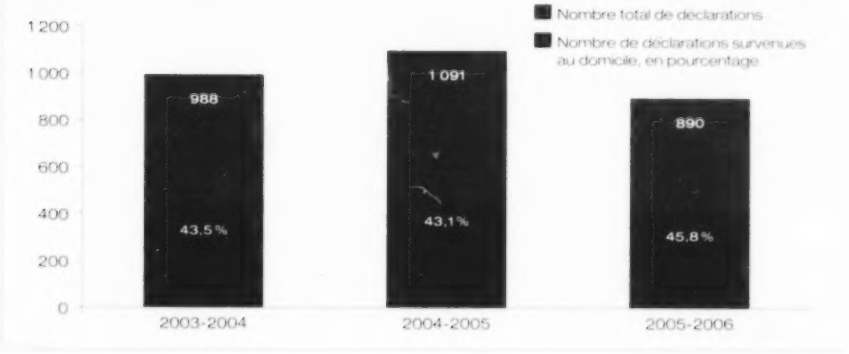
Tous les cas de toxi-infections alimentaires signalés sont investigués et l'inspection des établissements susceptibles d'en être la cause est réalisée. Le personnel inspecteur procède rapidement à une enquête sur les aliments incriminés et les établissements concernés pour en déterminer la cause et apporter les mesures correctives nécessaires afin de prévenir l'apparition de nouveaux cas.

Lors de ces inspections, le personnel inspecteur évalue la charge de risque, vérifie entre autres si les bonnes pratiques de manipulation sont respectées et, s'il y a lieu, prélève des échantillons pour analyses. De plus, le personnel sensibilise les exploitants et les manipulateurs d'aliments aux problématiques associées à la présence d'agents pathogènes dans les aliments et leur communique la façon d'éviter ces contaminations.

Au Québec comme ailleurs, près de la moitié des cas surviennent au domicile des consommateurs, et ce, parce que des lacunes existent en ce qui a trait aux méthodes de préparation, de manipulation ou d'entreposage des aliments que le consommateur achète. D'ailleurs, en 2005-2006, 71,3 % des aliments visés dans une toxi-infection alimentaire survenue à domicile provenaient d'un détaillant.

Depuis plusieurs années, l'Organisation Mondiale de la Santé signale que, dans les pays industrialisés, une personne sur trois est atteinte annuellement d'une maladie d'origine alimentaire. La littérature scientifique évalue pour sa part que moins de 5 % des cas sont déclarés aux organismes de contrôle.

Évolution du nombre de toxi-infections alimentaires déclarées survenues au domicile des consommateurs



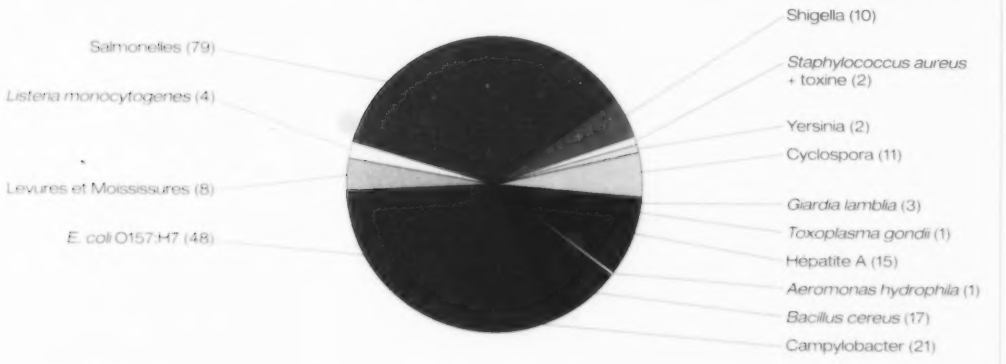
L'évolution au cours des trois dernières années du nombre de toxi-infections alimentaires déclarées survenues au domicile des consommateurs nous démontre une tendance à la hausse du pourcentage de toxi-infections alimentaires survenues en 2005-2006. En référence au diagramme ci-dessus, le nombre de toxi-infections survenues au domicile en 2003-2004 équivalait à 430 déclarations (43,5 %), en 2004-2005, à 470 déclarations (43,1 %) et à 408 déclarations en 2005-2006 (45,8 %) par rapport au nombre de déclarations totales.

À la suite du sondage effectué sur les perceptions et les opinions de la population à l'égard du domaine bioalimentaire québécois, une bonne partie de la population sous-estime la fréquence des intoxications alimentaires à la maison. En effet, 55 % des répondants croient que moins de 25 % des intoxications se produisent à la maison alors que, dans les faits, la proportion est d'environ 50 %. Par ailleurs, seulement 8 % mentionnent la qualité des aliments achetés comme principale cause des intoxications alimentaires, loin derrière la manipulation des aliments (41 %), la méthode de conservation (27 %) et la cuisson (23 %).

En 2005-2006, 93 % des toxi-infections alimentaires confirmées ou probables sont d'origine microbiologique. Les agents pathogènes le plus souvent signalés sont les salmonelles, *Escherichia coli* O157:H7 et Campylobacter. Une augmentation de toxi-

infections alimentaires en lien avec des virus (Hépatite A) ou des parasites (Cyclospora) a été observée. Tous ces agents infectieux sont majoritairement transmis par les aliments crus ou insuffisamment cuits.

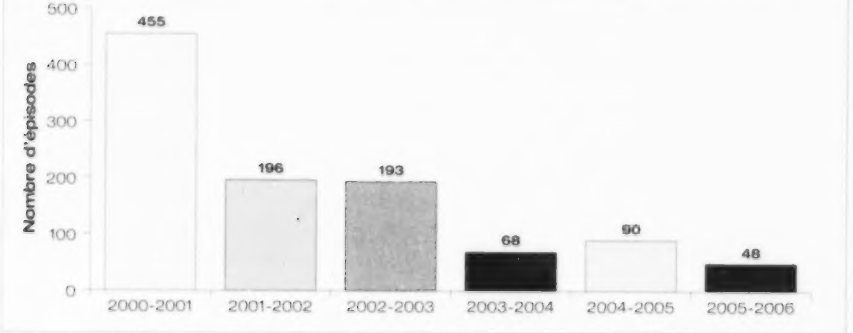
Répartition des agents microbiologiques (cas confirmés) ayant causé une toxi-infection alimentaire



Au cours des années, des facteurs externes aux interventions du Centre peuvent expliquer certaines des fluctuations observées dans la répartition des agents pathogènes. Ainsi, les nouveaux programmes de surveillance de la santé publique, les protocoles de collaboration et de communication de renseignements signés avec les partenaires, les agents pathogènes responsables de toxi-infections alimentaires en émergence (Cyclospora, Norovirus, *E. coli* O157:H7), les méthodes d'investigation, les aliments disponibles sur le marché, et même une conscientisation des consommateurs quant au rôle et mandat des services d'inspection au Québec ainsi qu'à l'innocuité alimentaire et à l'observation des bonnes pratiques, ont pu contribuer à ces variations.

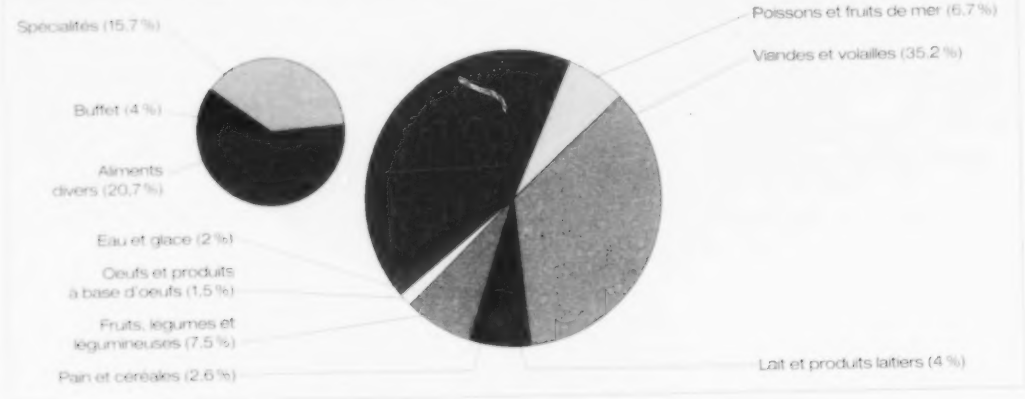
Depuis près de 20 ans, une campagne publique consacrée à *E. coli* O157:H7 est tenue en juin de chaque année, permettant ainsi de rappeler aux consommateurs les précautions à prendre lors de la préparation, manipulation et consommation des viandes hachées. De plus, depuis quelques années, ces campagnes s'échelonnent sur toute l'année. Ces efforts particuliers sont consacrés à diminuer le nombre de cas survenant au Québec.

Nombre d'épisodes de toxi-infections alimentaires dues à *E. coli* O157:H7 rapportées au Centre



Le taux observé de toxi-infections alimentaires au domicile liées principalement à des produits carnés crus achetés chez un détaillant démontre que le consommateur qui les manipule et les sert devrait faire preuve de plus de vigilance et respecter, à chacune des étapes, les règles essentielles d'hygiène et de salubrité. D'ailleurs, les principales lacunes constatées au domicile touchent la cuisson inadéquate des aliments, le non-respect des températures d'entreposage et les contaminations croisées. La figure ci-dessous montre bien le fait que les viandes et les volailles occupent le premier rang parmi les aliments suspectés dans l'ensemble des cas de toxi-infections alimentaires.

Répartition des groupes d'aliments suspectés lors des enquêtes de toxi-infections alimentaires



Dans le but de diminuer l'incidence des toxi-infections alimentaires, des rencontres sont organisées par le personnel inspecteur avec les élèves des écoles primaires afin de les sensibiliser, dès leur jeune âge, aux bonnes pratiques d'hygiène à la maison ainsi qu'aux techniques sécuritaires de préparation, de cuisson et de conservation des aliments. Des outils pédagogiques conçus spécifiquement pour cette clientèle sont également disponibles et distribués. À l'occasion, des stands installés pour les consommateurs dans les lieux publics servent à transmettre des messages similaires. Une ligne sans frais est aussi mise à la disposition du grand public ; elle est accessible de 8 h à 23 h, 7 jours par semaine, pour les situations d'urgence.

Par ces activités d'information et ces moyens de communication, le Centre vise à joindre le plus grand nombre possible de consommateurs afin de leur fournir l'information requise leur permettant de mieux gérer les risques alimentaires, contribuant ainsi à une possible diminution du nombre de cas de toxi-infections.

Un bilan détaillé des toxi-infections alimentaires et des plaintes requérant des prélèvements d'aliments est présenté annuellement et peut être consulté sur le site Internet du Centre.

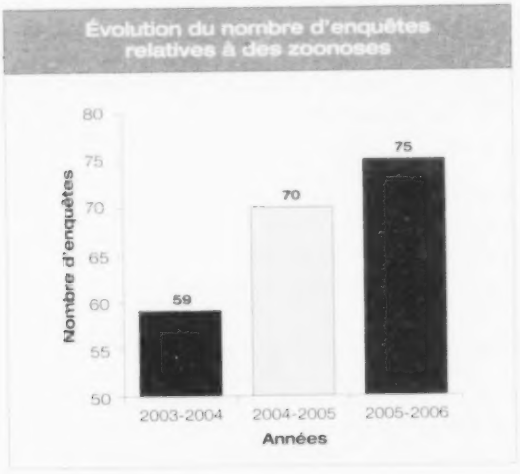
Évolution du nombre de zoonoses déclarées

Les zoonoses sont des maladies pouvant être transmises aux humains par les animaux. Elles requièrent une surveillance étroite compte tenu de leurs conséquences possibles sur la santé humaine. Les interventions en vue de prévenir les zoonoses et de protéger la santé publique comprennent deux activités principales :

- les enquêtes épidémiologiques lors d'épisodes de zoonoses, impliquant une personne malade affectée par un agent potentiel de zoonose et pour laquelle une source animale de contamination est suspectée ;

- la surveillance des agents potentiels de zoonose, lorsqu'ils sont signalés par un médecin vétérinaire praticien ou qu'ils sont isolés au laboratoire à partir d'un animal, de son environnement ou de son produit à la ferme (p. ex., le lait). Des enquêtes épidémiologiques visant à préciser la source, l'ampleur et le mode de transmission de la maladie sont alors menées et des recommandations spécifiques sont émises à différents niveaux afin de prévenir les cas potentiels de zoonoses.

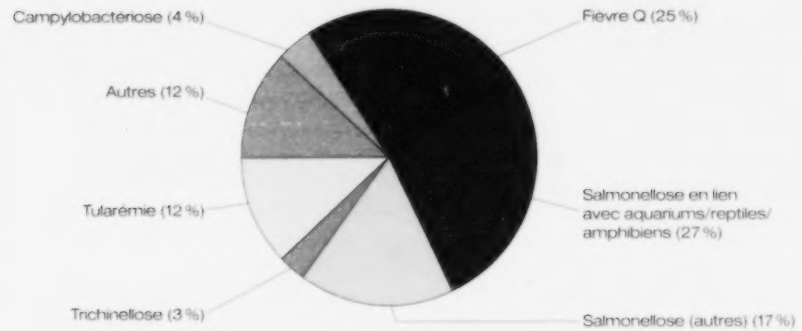
Afin de suivre l'évolution des zoonoses déclarées, une comparaison des données basée sur les trois dernières années indique qu'en 2005-2006, il y a eu une légère augmentation du nombre de déclarations, comme le montre le diagramme suivant :



Les mécanismes de surveillance et de déclaration des cas de zoonoses qui reposent sur un partenariat étroit entre le ministère de la Santé et des Services sociaux et le Centre fonctionnent de façon efficace.

Comme le diagramme suivant l'indique, la majorité des zoonoses signalées par les directions de santé publique en 2005-2006 concernaient des cas de salmonellose en lien avec des aquariums, des reptiles ou des amphibiens (27 %) et des cas de fièvre Q (25 %), une maladie qui affecte principalement les petits ruminants (chèvres, moutons). L'année dernière, ces cas de salmonelloses et de fièvre Q représentaient chacun 33 % des cas enquêtés. Nous observons donc une légère diminution de l'importance relative de ces cas cette année.

Répartition des enquêtes zoonoses selon les maladies



En 2005-2006, 172 enquêtes portant sur la présence d'un agent potentiel de zoonose ont été réalisées. Elles ont permis de faire des recommandations et d'échanger de l'information avec les médecins vétérinaires praticiens devant faire face à ces cas.

D'autres interventions particulières ont été déclenchées lors de l'émergence d'un agent potentiel de zoonose et lors de l'identification de situations particulièrement menaçantes pour la santé publique comme l'élaboration de programmes de surveillance, la diffusion d'information aux médecins vétérinaires praticiens, au ministère de la Santé et des Services sociaux ou au grand public, et ce, par l'entremise des avertissements vétérinaires, des bulletins zoosanitaires, des avis de santé publique, des communiqués, etc.

Afin de prévenir les zoonoses, d'autres actions se sont poursuivies dont :

- Le projet de surveillance des salmonelles dans les eaux d'arrivage des poissons tropicaux importés s'est poursuivi puis conclu cette année. Les résultats sont en cours d'analyse. Par ailleurs, la distribution d'encarts portant sur la saine manipulation des poissons d'aquarium s'est poursuivie dans les animaleries du Québec.

- La surveillance du virus du Nil occidental s'est poursuivie tant chez les humains que chez les moustiques et les animaux, notamment les oiseaux de la famille des corvidés. Le recensement de 115 oiseaux positifs à la présence du virus sur le territoire québécois a permis d'identifier les régions à risque pour les humains.

- Le Centre a travaillé en étroite collaboration avec l'Union des producteurs agricoles (UPA) pour la mise en place de mesures de prévention des zoonoses, notamment la fièvre Q, en vue de l'activité « Portes ouvertes 2005 de l'UPA ».

- Un dépliant sur la trichinellose a été produit, à la suite d'une éclosion de cette maladie chez un groupe de chasseurs et leurs convives, en vue de sa diffusion auprès des chasseurs et autres intervenants susceptibles de manipuler ou consommer la viande d'ours noir. Des articles ont également été publiés à ce sujet.

Objectif 9 : ***Maintenir le taux de satisfaction de la clientèle en matière de santé animale et d'innocuité des aliments***

Indicateur	Cible 2005-2006	Résultats 2005-2006	Résultats 2004-2005
Taux de satisfaction de la clientèle révélé par un sondage annuel	96 %	Non disponible	98 %
Pourcentage du budget total[1] consacré à la promotion de la sécurité des aliments et de la santé animale	2 %	2,91 %	3 %

[1] Pourcentage du budget de fonctionnement et de rémunération.

Résultats

Taux de satisfaction de la clientèle révélé par un sondage annuel

Le Ministère n'a pas effectué de sondage sur le taux de satisfaction de la clientèle au cours de 2005-2006, car il entend participer à l'enquête multiservice qui devrait être menée par le Secrétariat du Conseil du trésor à l'automne 2006. Le Centre étant une unité administrative du Ministère, aucun résultat n'est alors disponible et ne peut être présenté pour 2005-2006 face à cet indicateur.

Pourcentage du budget total consacré à la promotion de la sécurité des aliments et de la santé animale

Depuis plusieurs années, le Centre informe le consommateur afin qu'il soit mieux-renseigné sur les choix alimentaires éclairés à faire et, ainsi, éviter les allergies, les toxi-infections alimentaires et les zoonoses.

C'est par divers moyens d'intervention dédiés tant aux consommateurs qu'aux exploitants que le personnel du Centre effectue la promotion de la sécurité des aliments et de la santé animale. Ces interventions passent notamment par des sessions de sensibilisation ou des séances d'information, des communiqués de presse, des dépliants et publications diverses, des conférences, des émissions de télévision et des entrevues radiophoniques.

Les dépenses liées aux diverses activités de communication relatives à la promotion de la sécurité des aliments et de la santé animale représentent près de 3 % du budget de rémunération et de fonctionnement pour l'année 2005-2006.

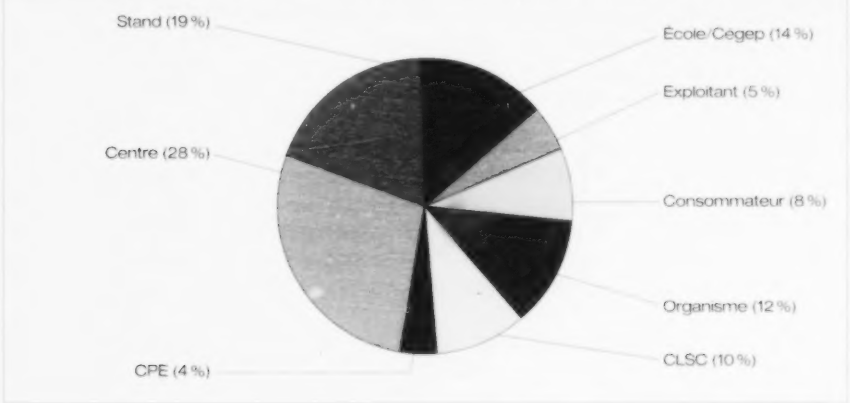
Au service à la clientèle du Centre, 13 193 demandes d'information ont été reçues par téléphone, courriel ou en personne. Divers outils d'information et de sensibilisation sont continuellement élaborés et ensuite distribués aux consommateurs et à la clientèle. Pour l'année 2005-2006, il y a eu impression de près de 470 000 exemplaires de toutes sortes. La clientèle ayant bénéficié de ces documents est composée à 53 % de consommateurs et à 47 % d'exploitants d'établissements alimentaires.

Les sujets traités dans ces documents sont notamment la conservation et la manipulation des aliments, le nettoyage et l'assainissement de même que les allergies alimentaires. *La température*, *Vos aliments sous haute surveillance*, *La conservation des aliments, c'est simple* et *Votre établissement alimentaire*, sont des exemples d'outils disponibles pour les exploitants d'entreprises alimentaires. Pour répondre au besoin spécifique d'une clientèle d'une direction régionale d'inspection,

l'Aide-mémoire Maîtrise des risques alimentaires a même été traduit et imprimé en inuit. Les consommateurs peuvent consulter des documents tels *Votre guide du consommateur*, le *Thermoguide*, *Votre carnet d'information Les allergies alimentaires*, *La trousse à colorier* et les différents outils *Beau Bon Bien cuit !* sur la vitrine Internet du Ministère.

Les documents mentionnés ci-dessus ont été distribués parfois directement à la demande des consommateurs et des exploitants, ou encore par l'entremise de divers guichets comme les Centres locaux de services communautaires (CLSC), les Centres de la petite enfance (CPE), les différents bureaux d'inspection du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (Centre), les stands dans les salons et expositions, les écoles et cégeps ainsi que plusieurs autres organismes. La figure qui suit indique le pourcentage des demandes de documents pour chacun de ces guichets.

Statistiques pour la distribution de documents dans divers guichets 2005-2006



La campagne de sensibilisation, « Beau Bon Bien cuit ! » a été actualisée. De nouveaux outils ont été créés, le visuel renouvelé et le message remanié. Avec une image et un message retouchés, le Centre mise sur le fait qu'il est possible de cuire la viande hachée à une température sécuritaire tout en conservant une texture agréable et appétissante. Au chapitre de cette campagne, le Centre a bénéficié de la collaboration de diverses chaînes de marchés d'alimentation qui distribuent et affichent le matériel.

Près de 240 entreprises ont suivi des sessions de sensibilisation aux bonnes pratiques de manipulation des aliments dispensées tant aux exploitants d'établissements alimentaires qu'à leurs employés pour les informer afin qu'ils améliorent leurs comportements face à la maîtrise des risques alimentaires. Des séances d'information ont aussi été données dans les écoles primaires afin de sensibiliser le jeune public aux règles liées à la sécurité des aliments et aux moyens de se prémunir contre les zoonoses.

Les préoccupations diverses suscitées par l'influenza aviaire ont nécessité par ailleurs la réalisation de divers outils de communication dont *La volaille : un produit de qualité*, visant à rassurer le consommateur sur la qualité et l'innocuité de la viande de volaille et deux guides : *Les élevages saisonniers et la prévention de l'influenza aviaire* et le *Guide de confinement et de biosécurité applicable aux élevages extérieurs saisonniers*, qui visaient à renseigner les producteurs.

Dans un effort de promotion de la santé animale, des bulletins zoosanitaires traitant notamment d'apiculture, de même que des avertissements vétérinaires portant, entre autres, sur le virus du Nil occidental, l'influenza aviaire et le circovirus porcin, ont été publiés. Des communiqués relatifs à des activités spécifiques à la santé animale ont également été diffusés.

Le personnel du Centre a rencontré le public ou la clientèle lors de différents événements dans le but de les informer des bonnes pratiques face à la sécurité des aliments et la santé animale. Des stands ont été installés, par exemple, au Salon International de l'Alimentation (SIAL), au Salon des générations de Sherbrooke, à Expo Québec ainsi que dans des congrès et des festivals. Lors de certaines de ces activités, la population ou la clientèle ont pu expérimenter le « Lavo-mains ». Il s'agit d'un stand dans lequel les gens sont invités à se laver les mains selon la méthode recommandée et qui gagne en popularité chaque fois qu'il est présenté.

L'expertise du personnel du Centre représente une source d'information auprès des médias. Le Centre a participé activement à l'émission *Par-dessus le marché* à diverses reprises et certaines émissions de télévision ont fait la promotion du matériel développé par le Centre. Des entrevues ont également été données à la radio, on y parlait notamment de la conservation des aliments et de l'influenza aviaire.

Toujours selon le sondage sur les perceptions et les opinions de la population cité précédemment, les émissions *L'Épicerie* et *Par-dessus le marché* sont connues ou écoutées par 77 % des répondants. Parmi les personnes qui regardent ces émissions, 88 % disent qu'elles ont modifié positivement leur perception du bioalimentaire.

Le Centre met à la disposition du public une ligne téléphonique sans frais ainsi qu'une adresse électronique pour toute question relative à la sécurité des aliments et à la santé animale, pour porter plainte, ou rapporter une toxi-infection alimentaire ou une zoonose.

Par ces activités et ces moyens de communication, le Centre vise à joindre un plus grand nombre de responsables d'établissements agroalimentaires et de consommateurs afin de leur fournir l'information leur permettant de mieux gérer les risques associés à diverses situations.

Une organisation moderne axée sur le partenariat
DÉFI : L'amélioration de nos façons de faire

ORIENTATION 5 : *Améliorer la prestation de services aux citoyens*

Objectif 10 : Augmenter l'utilisation des services en ligne par nos clientèles

Indicateur	Cible 2005-2006	Résultats 2005-2006	Résultats 2004-2005
Pourcentage d'utilisateurs de services en ligne pour les sujets suivants :			
• Programme d'amélioration de la santé animale au Québec	50 %	52 %	47 %
• Permis	4 %	4,4 %	3 %

Contexte

Dans une volonté d'améliorer ses façons de faire, la prestation des services électroniques mise en place par le Centre depuis quelques années permet à des clients d'effectuer des transactions en ligne sur le site Internet et de réduire les procédures administratives pour ces derniers.

Les médecins vétérinaires praticiens peuvent utiliser ce moyen pour le recouvrement des honoraires liés à des services rendus aux producteurs agricoles dans le cadre du Programme d'amélioration de la santé animale au Québec, de même que la clientèle de l'inspection des aliments, pour le renouvellement des permis de restauration et de vente au détail.

Résultats

Pourcentage d'utilisateurs de services en ligne : Programme d'amélioration de la santé animale au Québec

Le pourcentage d'utilisateurs de services en ligne pour ce programme a atteint 52 % en 2005-2006 alors que la cible pour l'année était de 50 %. L'implantation du système informatique « FLORA », pour le traitement des relevés d'honoraires, a précédé la signature d'une nouvelle entente dans le cadre du programme avec l'Association des médecins vétérinaires praticiens du Québec, le Centre de distribution des médicaments vétérinaires et l'Union des producteurs agricoles.

Le système « FLORA » favorise le service en ligne. Un dépliant a été adressé à la clientèle vétérinaire l'invitant à utiliser ce service afin de minimiser les délais de paiement.

Pourcentage d'utilisateurs de services en ligne : Permis

Le nombre de permis de restauration et de vente au détail renouvelés par Internet a été de 4,4 %, pour une cible visée de 4 %. Par ailleurs, en plus du service de renouvellement des permis en ligne, cinq formulaires de demandes de permis ont été intégrés sous forme dynamique au cheminement de démarrage d'entreprise du portail de services aux entreprises de Services Québec.

De plus, des changements importants ont été ajoutés à la structure de tarification des permis en cours d'année. Deux documents explicatifs de ces nouvelles dispositions ont été rendus disponibles à la clientèle sur le site Internet du Ministère.

Objectif 11 : Connaître le coût de revient associé à différents produits et services

Indicateur	Cible 2005-2006	Résultats 2005-2006
Nombre de catégories de produits et services dont le coût de revient est connu	Émission des permis	Évaluation du coût unitaire des permis est réalisée
	Analyses de laboratoire	Non réalisé
	Inspection permanente	Non réalisé
	Inspections	Non réalisé

Résultats — Nombre de catégories de produits et services dont le coût de revient est connu

Le mécanisme pour l'établissement du coût de revient est en place depuis 2004-2005.

La répartition de tous les coûts en ce qui concerne les activités spécifiques est effectuée, c'est-à-dire les coûts globaux des super-catégories et des activités relatives à l'émission des permis, aux analyses de laboratoires, à l'inspection permanente et aux inspections.

L'évaluation du coût unitaire d'émission des permis a été effectuée. Par ailleurs, la cible identifiée à l'égard des prix unitaires des analyses de laboratoires, à l'inspection permanente et aux inspections a été reportée étant donné la complexité du travail à effectuer dans une même année. C'est ainsi que la cible visée n'a pas été atteinte en 2005-2006.

Objectif 12 : *Poursuivre la révision des programmes pour améliorer les façons de faire*

Indicateur	Cible 2005-2006	Résultats 2005-2006
Niveau de réalisation des étapes de révision du programme d'amélioration de la santé animale	Modèle d'intervention élaboré	Modèle d'intervention élaboré
Niveau de réalisation des étapes d'amélioration du recouvrement des coûts des services d'inspection des aliments	Mise en vigueur de la tarification	Tarification mise en vigueur

Résultats ***Niveau de réalisation des étapes de révision du programme d'amélioration de la santé animale***

Le programme d'amélioration de la santé animale au Québec intervient au début de la chaîne bioalimentaire et permet ainsi une surveillance et une vigilance accrues des maladies animales pouvant avoir un impact sur la santé publique et la santé animale.

Dans le contexte de la modernisation de l'État, en 2004-2005, ce programme a été révisé afin de le recentrer sur la mission gouvernementale de protection de la santé animale et de la santé publique. Cette révision a permis un consensus avec les partenaires, soit l'Association des médecins vétérinaires praticiens du Québec, le Centre de distribution des médicaments vétérinaires et l'Union des producteurs agricoles.

Le programme révisé vise différents objectifs comme contribuer plus spécifiquement à l'épidémiosurveillance, à la prévention des zoonoses et des maladies animales au Québec, de même qu'à la surveillance de l'antibiorésistance, en relation avec les orientations retenues. Il vise de plus à maintenir l'accessibilité des services vétérinaires à la ferme, y compris des mesures particulières en régions éloignées, à favoriser la relève vétérinaire en milieu agricole et à permettre l'approvisionnement en médicaments et fournitures vétérinaires sur tout le territoire du Québec.

Les négociations entre le Centre et ses partenaires ont permis la signature d'une nouvelle entente relative à ce programme le 30 novembre 2005. Cette dernière permet la mise en place du nouveau modèle d'intervention en santé animale, inclut une enveloppe budgétaire d'environ 43 M$ et prend fin le 31 mars 2008.

Environ 440 médecins vétérinaires sont inscrits au programme et procurent des soins aux animaux appartenant à près de 15 000 producteurs agricoles. Depuis cette nouvelle entente, des médecins vétérinaires se sont établis dans diverses régions et ont pu bénéficier du volet « relève » qui vise à assurer l'établissement de jeunes médecins vétérinaires en régions.

Niveau de réalisation des étapes d'amélioration du recouvrement des coûts des services d'inspection des aliments

Le Centre entend s'assurer que le Québec demeure un chef de file et maintienne son avance au chapitre de la traçabilité, de la performance de son système d'évaluation du niveau de risque des entreprises, de l'inspection basée sur cette charge de risque et du maillage de toute la chaîne bioalimentaire, en appui à la sécurité des aliments.

Pour ce faire, le Centre modifie ses façons de faire afin de demeurer efficace et de s'adapter à cette nouvelle dynamique. Cette modernisation passe inévitablement par une série d'actions comme :

- l'amélioration de l'efficacité et de l'efficience dans l'utilisation des ressources ;
- la plus grande responsabilisation de tous les acteurs de la chaîne bioalimentaire ;
- le développement d'un partenariat en matière de contrôle et d'innocuité ;
- le financement stable des activités relatives à l'inspection.

Les travaux de l'année 2005-2006 ont consisté à élaborer une stratégie réaliste qui tient compte à la fois des préoccupations gouvernementales et de celles de la clientèle visée par les activités du Centre.

À cette fin, le Ministère a créé un comité de travail composé des huit associations représentatives de l'industrie bioalimentaire. Le groupe a adopté à l'unanimité un plan d'action sur trois ans comportant des mesures à mettre en place pour optimiser les activités d'inspection.

Rappelons qu'en juillet 2005, le ministre a rendu publique la stratégie d'optimisation de ses activités d'inspection. L'objet de cette stratégie est de mieux protéger la population, notamment en adaptant les façons de faire aux nouvelles réalités. Différents moyens d'action ont été retenus : la formation des manipulateurs d'aliments, une meilleure coordination des activités d'inspection effectuées par les acteurs privés et publics, la responsabilisation accrue des entreprises ainsi que l'informatisation des activités d'inspection.

Une modification au Règlement sur les aliments est entrée en vigueur au mois de novembre 2005. Celle-ci a pour but d'ajuster les prix des permis des exploitations en fonction du risque qu'elles représentent. Des frais d'ouverture de dossier ont également été instaurés. Cette mesure s'inscrit dans la stratégie d'intervention sur le recouvrement des coûts d'inspection qui se veut un moyen d'assurer une base de financement stable pour le Centre.

3

Bilan de l'utilisation des marges de manœuvre

Le bilan de l'utilisation des marges de manœuvre

À l'intérieur d'une entente de gestion liée à la Convention de performance et d'imputabilité de l'agence, le Centre bénéficie de certains allègements administratifs internes (avec l'accord du sous-ministre) et externes (dans le cadre d'une entente de gestion avec le Conseil du trésor) relativement à la gestion des ressources humaines, financières et matérielles, tels qu'ils sont énumérés ci-dessous.

Marges de manœuvre interne	Bilan
Autorisation de conserver les crédits résultant de la mesure spécifique de crédit au net et de les reporter au même programme budgétaire l'année suivante, aux conditions prévues à l'entente de gestion et au livre des crédits annuels.	Les crédits résultant de la mesure de crédit au net pour l'exercice 2004-2005 ont été reportés à l'exercice 2005-2006. Les revenus associés au crédit au net utilisables en 2006-2007 sont de 383 900 $ pour les analyses de laboratoires et de 545 700 $ pour l'émission de permis et d'autres sources de revenus.
Autorisation de conserver les récupérations salariales dans le cadre des mesures d'aménagement du temps de travail, de même que le solde des crédits non utilisés et de reporter, d'un exercice financier à l'autre, les crédits non utilisés aux conditions prévues à l'entente de gestion et au livre des crédits annuels.	Les récupérations salariales dans le cadre des mesures d'aménagement du temps de travail ont été conservées par le Ministère. Au terme de l'exercice 2005-2006, un montant de 200 000 $ résultant des crédits non utilisés sera utilisable en 2006-2007.
Autorisation d'embaucher du personnel occasionnel au-delà de l'effectif autorisé sous réserve du respect des disponibilités budgétaires.	Au cours de l'année 2005-2006, cette marge de manœuvre a été utilisée.
Délégation de signature pour toute demande de personnel régulier ou occasionnel.	Cet allègement au niveau du processus décisionnel n'a pas été utilisé par le sous-ministre adjoint à la suite d'un décret du Conseil du trésor.
Délégation de signature pour l'approbation de projets spécifiques.	Allègement au niveau du processus décisionnel utilisé par le sous-ministre adjoint.
Autorisation de recourir à la compagnie aérienne ou à l'agence de voyages de son choix, parmi les fournisseurs officiels du gouvernement pour l'achat de billets d'avion.	Cet allègement n'a pas été utilisé.

Marges de manœuvre externes	Bilan
Autorisation d'une dépense supplémentaire en contrepartie de revenus associés au crédit au net relativement aux revenus de permis et aux revenus de pathologie animale.	Les crédits au net provenant des revenus de permis et des revenus de pathologie réalisés au cours de l'exercice 2004-2005 ont été utilisés au cours de l'exercice 2005-2006.
Autorisation de reporter, d'un exercice financier à l'autre, des crédits non utilisés par le Centre, jusqu'à concurrence de 2,5 M$.	Au terme de l'exercice 2005-2006, un montant de 1,15 M$ sera utilisable en 2006-2007.
Autorisation permanente de déplacements hors Québec pour participer à des activités de formation et d'échange d'information à caractère technique, médical et scientifique, de même que pour des transactions d'achat et de vente de services et d'équipements spécialisés.	Cette marge de manœuvre est utilisée par le sous-ministre adjoint. Un CT voyage est rempli dans tous les cas, mais le processus décisionnel a été allégé dans 14 cas.
Autorisation d'augmenter son effectif total sous réserve du respect de son effectif régulier et de ses disponibilités budgétaires.	Au cours de l'exercice 2005-2006, cette marge de manœuvre a été utilisée.
Entente administrative spécifique avec la Direction générale des acquisitions relativement à l'application d'une tarification horaire des frais inhérents à l'achat d'équipements spécialisés de laboratoire d'une valeur supérieure à 25 000 $.	En raison de la modification de la grille tarifaire de la Direction générale des acquisitions, cette marge de manœuvre n'a pas été nécessaire en 2005-2006.

Les montants totaux des crédits peuvent s'avérer différents de ceux qui apparaîtront aux comptes publics, et ce, en raison des possibles ajustements effectués par le Contrôleur des finances.

L'allègement concernant la mesure de crédit au net et celui du report des crédits non dépensés permettent l'ajout de crédits au budget alloué au Centre en début d'année financière. Une grande partie de ces crédits a été utilisée pour défrayer les coûts de rémunération et de fonctionnement de ses opérations.

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

06-0200